

Steaky s povidlovou omáčkou II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jelení steaky 4 ks
- rostlinný olej 150 ml
- oregáno 2 lžička
- pepř 8 kulička
- bobkový list 4 ks
- cibule 3 ks
- anglická slanina 8 plátek
- mrkev 3 ks
- celer 1 ks
- masový vývar 200 ml
- povidla 4 lžíce
- šípková marmeláda 1 lžička
- balzamiková ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jelení steak očistíme a lehce naklepeme (stačí rukou). Do mísy nalijeme 100 ml oleje, přidáme špetku soli, polovinu bylinek, bobkových listů a promícháme. Do směsi vložíme steaky a necháme uležet přes noc v chladu. Potom obalíme slaninou, převážeme provázkem, na rozpáleném oleji osmažíme z obou stran, přendáme do pekáčku a v předehřáté troubě na 170 stupňů necháme ještě 8 - 10 minut

dojít (dle toho, jak je chceme mít propečené).

Mrkev s celerem a cibulí očistíme, pokrájíme nadrobno a orestujeme na pánvi po výpeku z masa, přidáme zbylé koření, podlijeme vývarem a podusíme doměkka. Vyjmeme bobkové listy a zeleninu propasírujeme. Dochutíme marmeládou, povidly, octem a solí. Omáčkou steaky přelijeme.

Dobrá příloha jsou například jáhly.

Poznámka:

stejky po 200g