

Steak ze svíčkové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 800 g
- olej 100 ml
- steakové koření 1 lžíce
- panceta 8 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pořádně očištěné maso nakrájíme na vysoké steaky. Rukou je lehce naklepeme a pak do nich ze všech stran vetřeme steakové koření. Steaky obalíme do plátků slaniny a dobře převážeme potravinovým provázkem (aby steak zůstal hodně vysoký), dáme je do rozpáleného oleje a ze všech stran opékáme. Opečený steak necháme před podáváním odpočinout asi minutu. Maso se tak zatáhne a "dojde". K hotovým steakům dáváme jako přílohu hranolky nebo americké brambory a grilovací omáčky.

Rada:

Dobu tepelné úpravy si zvolíme podle toho, jak chceme mít steak propečený. Steak ještě "dochází" (maso pracuje), tak preventivně propékáme o trochu méně.