

Pštrosí steak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- pštrosí steak 4 ks
- olivový olej 2 lžíce
- koření na steak 1 balení
- slanina 8 plátek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pštrosí maso potřeme olivovým olejem smíchaným s kořením na steak a dáme je uležet do chladna přes noc.

Uleželé maso obalujeme v plátcích slaniny. Vytvoříme kolem nich kabátek, který zajistíme nití. Steaky opékáme na rozpáleném oleji z každé strany přibližně 4 minuty. Jako přílohu podáváme americké brambory nebo bílé pečivo.

Tip: Ke steakům se hodí grilovaná zelenina.