

Pštroší steak v kabátku ze slaniny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- (po 200 g) pštroší steak 4 ks
- kořenící směs na steak 1 balíček
- uzená slanina 8 plátek
- trocha olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pštroší maso potřeme olivovým olejem smíchaným s kořením na steak a dáme je uležet do chladna nejlépe na 24 hodin.

Steaky po uležení obalíme uzenou slaninou. Vytvoříme kolem nich „kabátek“, který zajistíme režnou nití. Vkládáme je do rozpáleného oleje na pánvi a zprudka opékáme z každé strany asi 4–5 minut.

Pak je necháme přikryté 5–10 minut dojít. Jako příloha se nejlépe hodí americké brambory a dušená zelenina, např. baby karotka na másle.