

Steaky z divočáka na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- koření divočina 2 lžíce
- česnek 8 stroužek
- libové maso z divočáka 500 g
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso nakrájíme na menší steaky a dáme přes noc (lépe déle) naložit do marinády, kterou připravíme smícháním oleje, koření a česneku.

Další den opečeme na pánvi - není třeba už žádného dalšího tuku, ani sůl.

Až máme maso pěkně do červena propečené, servírujeme steaky z divočáka s brambory nebo bramborovou kaší.