

Uzené steaky s vejci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzené maso (kotlety, kýta) 800 g
- Šťáva z pomeranče 1.2 ks
- Med 2 lžíce
- Vločky pálivé papriky 1.2 lžička
- Barevný podrcený pepř 1 lžička
- Sušený podrcený rozmarýn 1 lžička
- Olej 4 lžíce
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve v misce smíchejte pomerančovou šťávu se dvěma lžícemi oleje, s medem a kořením. Maso nakrájejte na 3 cm silné plátky, omočte je z obou stran v marinádě a nechte chvíli rozležet.
2. Rozehřátou pánev potřete olejem, vložte do ní maso, zalejte ho zbytkem nálevu a z obou stran zvolna prohřejte. Zvlášť na pánvi upečte volská oka, položte je na maso a podávejte.