

Srnčí špikované česnekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Srnčí maso 500 g
- Palička česneku 1 ks
- Sůl, pepř 1 ks
- Olej 1 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Omyté a osušené maso prošpikujeme polovinou česneku. Osolíme, opepříme a dáme na pánev, kam jsme dali trošku oleje, máslo a nechali rozpustit. Maso opečeme ze všech stran, aby se zatáhlo. Pak přidáme zbytek oloupaného česneku, podlijeme trošku vodou a dusíme doměkka.

Podáváme s různě upravenými bramborami.