

Steak z uzeného masa s hořčicí

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 lžíce vinného octa

2 lžíce oleje

1 lžička hořčice

2 plátky uzeného masa asi 1 cm tlusté

1 malá plechovka sterilovaných hub

1 lžíce sekané petrželky

špetka soli

pepř

Postup

Smíchejte vinný ocet s 1 lžící oleje, solí, pepřem a hořčicí. Z masa odřízněte tučné kousky z okrajů, aby se steak při pečení neprohýbal. Namíchanou směsí potřete steaky z obou stran a nechte 1 hodinu odležet. Zahřejte zbytek oleje na pánvi a steaky vyjmuté z marinády osmahněte asi 5 minut z každé strany. Vyndejte je a uchovejte teplé. Očistěte houby a nakrájejte na plátky. Dejte je na pánev spolu s marinádou ze steaků, petrželí a zahřejte. Steaky podávejte polité houbovou omáčkou.