

Zaječí steak

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 zaječí zadek

10 dkg tuku

pepř

sůl

10 dkg másla

1 dcl červeného vína

citrón

Postup

Maso oddělíme od kosti a nařežeme menší plátky, osolíme, opepříme a prudce opékáme po obou stranách na oleji jako anglický biftek.

Šťávu za steaků podlijeme vínem, přidáme trochu citrónové šťávy, popřípadě masový vývar. Šťávu nezahušťujeme. Na steaky rozpustíme máslo.

Podáváme s orestovanými brambory nebo hranolky.