

Brněnský dančí steak

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

1 kg dančí kýty
100 g slaniny
150 g oleje
1 lžíce hladké mouky
200 g čerstvých hub
3 dl kysané smetany
1 citron
100 g brusinek
bobkový list
sůl

Postup

Dančí kýtu nakrájíme na 12 kousků, každý kousek protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou, osolíme, přidáme bobkový list, zakapeme olejem a necháme alespoň 1 hodinu odležet. Maso vyjmeme, obalíme v mouce a na oleji po obou stranách zprudka opečeme. Přidáme na větší kousky nakrájené houby, necháme chvíli podusit, přidáme smetanu, brusinky, necháme přejít varem a omáčku dochutíme citrónovou šťávou. Vhodnou přílohou jsou bramborové hranolky.