

Česnekový vepřový steak

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky vepřová kýta
4 stroužky - česnek
4 plátky anglická slanina
marináda:
2 lžic olivový olej 1 -
2 lžice worcesterová omáčka
4 lžic grilovací koření 3 -
1 lžice plnotučná hořčice
1 lžice cukr krupice
1 lžice citronová šťáva

Postup

Maso omyjeme, očistíme a nakrájíme na silnější plátky. Tupou hranou nože je naklepeme. Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky.

Každý plátek potřeme z obou stran marinádou a necháme v misce asi 1 hodiny uležet.

Marináda: Dobře promícháme olivový olej, hořčici, worcesterovou omáčku, grilovací koření a citronovou šťávu s cukrem.

Na rozpálenou pánev vložíme připravené plátky masa, přikryjeme je poklicí. Asi po 10-ti minutách maso otočíme a posypeme na plátky nakrájeným česnekem a přiložíme menší plátek slaniny. Znovu přikryjeme poklicí. Dopékáme asi 10 minut.

K hotovým česnekovým vepřovým steakům jsou vhodné pečené plátky z předvařených brambor a zeleninová obloha.

Poznámka

Kdo má rád česnek, určitě si pochutná na ochuceném vepřovém steaku!