

Svíčkové řezy s pečenými brambory ve slupce

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Postup

Svíčkovou rozkrájíme na stejně velké kusy. Každý řez potom zavineme do plátku anglické slaniny a zečneme je péci v rozpáleném olivovém oleji. Během pečení maso osolíme a opepříme.

Brambory vařené ve slupce, aniž bychom je loupali, rozkrojíme na polovinu, osolíme, opepříme a vložíme je do oleje ke svíčkovým řezům. Až se nám brambory i maso po obou stranách mírně opečou, vložíme pánev do trouby předehřáté na teplotu 230-240 °C, ve které svíčkové řezy i s bramborem dopečeme.

Cukety a lilek nakrájíme na kostičky a vhodíme je do rozpáleného olivového oleje, aby se nám orestovaly. Tuto zeleninovou směs doplníme paprikou nakrájenou na kolečka a několika stroužky česneku, potom vše osolíme a opepříme.

Svíčkové řezy podáváme s opečenými brambory a restovanou zeleninou. Na talíři je pak ještě zakapeme kořeněným olivovým olejem, ve kterém jsme restovali cukety s lilkem