

Srnčí řízek s broskví

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4x15 dkg řízky se srnčí kýty naklepejte
potřete ochuceným olejem. Grilujte asi 5 minut z každé strany. Když to budete otáčet
dejte na rošt plátek šunky a také ho potřete ochuceným olejem. Na talíř položte zvěřinu
plátek šunky
posypte strouhaným sýrem. Na konec dejte okapanou broskev. Ochucený olej: do oleje přidejte sůl
mletý zázvor
bílý pepř

Postup

4x15 dkg řízky se srnčí kýty naklepejte, potřete ochuceným olejem. Grilujte asi 5 minut z každé strany. Když to budete otáčet, dejte na rošt plátek šunky a také ho potřete ochuceným olejem. Na talíř položte zvěřinu, plátek šunky, posypte strouhaným sýrem. Na konec dejte okapanou broskev. Ochucený olej: do oleje přidejte sůl, mletý zázvor, bílý pepř.