

Maromokotro Mount

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezhadano

Pocet porci:

Narocnost:

Autor:

Suroviny

| 400 g jeleniho hrbetu (2 ks)

2 |

| tymian |olivovy olej | sol

| pepř

Postup

Maso jsme omyli, osušili, osolili, mírně opepřili a naložili na 3 hodi-ny (doporučuje se 2 až 5 hodin) do olivového oleje. Pak jsme ho užjen, podobně jako jiné červené maso, zprudka ogrilovali ze všech stran a dopekli při nižší teplotě. Zatím jsme si připravili „záliv-ku ze sladkých pomerančů (nej-lepší jsou ty téměř až rudé, sicil-ské). Každý dílek jsme pokrájeli na tři kousky, vložili do kastrůlku a nechali prohřát ve vlastní šťávě. Tou jsme přelili zvěřinu na talíři a vše ještě ozdobili

tymianem.[2|15|0|0||0|D6E780EC1932006104835798884.jpg|0|0|380,- Kč|0

D6E780EC1932006105041284480|39|Fuiisan Mount|| 400 g žraločih filetu