

# Semeru Mount

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

| česnek | zázvor | sůl | pepř

1 | 400 g kančího hřbetu | olivový olej | 0,25 šálku slunečnicového oleje |

5 lžíce sójové omáčky

| 1 lžička citronové šťávy

## Postup

Kance jsme omyli, osušili, mírně osolili a zalili olivovým olejem. V něm jsme ho nechali celý den marinovat, aby zkřehl. Zatím jsme si připravili zálivku: slunečnicový olej, sójovou omáčku, citronovou šťávu, trochu česneku (jen tak čtvrt stroužku) a zhruba 1 cm celého zázvoru jsme vložili do skleněné nádoby se šroubovým víčkem. Směs jsme ještě osolili a opepřili. Pak jsme s nádobou intenzivně třepali, abychom obsah promíchali. Maso jsme vyndali z marinády, zprudka ho ogrilovali (můžete je opéci i na pánvi) z obou stran a pak při mírnější teplotě dopekli. Když byly steaky hotové, připravili jsme je na talíře a přelili zázvorovou zálivkou.

## Poznámka

1 den marin. +15 min