

Srnčí (jelení) steaky s jablky

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 steaky (srnec, jelen)
1 špetka mletého nového koření
1 špetka pepře
4 plátky anglické slaniny
sůl
Jablka s ostružinami:
4 středně velká křehká jablka
citrónová kůra
1 lžíce jalovčinek
2 lžíce ostružin
1 špetka skořice
2 lžíce smetany
vločky másla
Jablka se slaninou:
4 středně velká jablka
4 sušené meruňky
1 špetka rozmarýnu
1 špetka tymiánu
1 špetka pepře
4 plátky anglické slaniny

Postup

Na jablka s ostružinami oloupeme jablka, vyhloubíme je a vně pokapeme citrónovou šťávou. Do každého jablka vložíme 1 rozmačkanou jalovčinku (zbytek použijeme na steaky). Přidáme ostružiny, poprášíme skořicí, přidáme smetanu a navrch položíme vložku másla. Zabalíme volně, ale pečlivě do alobalu a grilujeme zvolna asi 20 minut. Na jablka se slaninou jablka rovněž oloupeme a vyhloubíme. Zevnitř pokapeme citrónovou šťávou, lehce posypeme tymiánem, pepřem a rozmarýnem. Dovnitř každého jablka vložíme sušenou meruňku. Plátky slaniny svineme a položíme na jablka. Rovněž zabalíme do alobalu a stejně i grilujeme. Do steaků vetřeme drcené jalovčinky, nové koření a pepř. Na konec zabalíme do plátek slaniny. Grilujeme po obou stranách. Ke konci odstraníme slaninu. Steaky podáváme s jablky ve fólii.