

Srncí steak na šampiňónoch

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso (1 kg srnčieho stehna) pokrájame na rezne a posypeme korením. Zalejeme olejom a necháme odležať najmenej dve hodiny. Potom rezne opečieme na oleji, vyberieme na zohriaty tanier, vo výpeku opražíme pokrájané šampiňóny a tiež ich vyberieme na teplý tanier. Výpek zalejeme smotanou, pridáme huby, trochu povaríme a dochutíme citrónovou šťavou. Podávame s ryžou alebo opekanými zemiakmi.

Ingrediencie

- **Citróny** - 20 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Šampiňóny záhradné** - 200 g
- **Srncí mäso - kocky** - 1000 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

