



Jelení steak

Ingredience

jelení roštěná: **500 g**
rozmarýn - snítky: **1 ks**
olivový olej: **3 PL**
hrubozrnná sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Olivový olej smícháme s nadrobno nakrájeným rozmarýnem. Jelení maso rozdělíme na steaky a potřeme olejem s rozmarýnem. Necháme asi 1 hodinu v lednici odležet. Pánev nebo gril rozežřejeme na vysokou teplotu a jelení steak na ní zprudka opečeme z každé strany 2 - 3 minuty podle preferovaného stupně...

Jelení steak - recept

Olivový olej smícháme s nadrobno nakrájeným rozmarýnem. Jelení maso rozdělíme na steaky a potřeme olejem s rozmarýnem. Necháme **asi 1 hodinu v lednici** odležet.

Pánev nebo gril rozežřejeme na vysokou teplotu a jelení steak na ní zprudka opečeme **z každé strany 2 - 3 minuty** podle preferovaného stupně propečení. Na **propečení medium** potřebuje maso 2 minuty z každé strany. Před podáváním necháme jelení steak **další 3 minuty odpočinout**.

Nakonec maso osolíme a opeříme z obou stran.

Jelení steak můžeme před podáváním nakrájet na plátky. Jako příloha se hodí brambory nebo [bramborová kaše](#) a brusinkový kompot.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí