

# Klokaní svíčková s rybízovou omáčkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 1 dní 0h 20min , Porce: 2

**2307** kalorií , **0 g** cukrů , **206 g** tuků , **105 g** bílkovin

**Autor:** slunina

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/klokani-svickova-s-rybizovou-omackou>

## Příprava

Klokaní svíčkovou zlehka rozmrazíme, opláchneme a osušíme. Maso opepříme nahrubo mletými pepři. Do oleje vmícháme koňak, citrónovou šťávu a promícháme. Do vzniklé směsi vložíme maso a necháme přes noc uležet v chladu. Na pánvi rozpálíme olivový olej a zprudka maso opečeme, asi 2 min., po každé straně. Maso vyjmeme, osolíme a zabalíme do alobalu. Teplotu snížíme a do výpeku přidáme rybízovou marmeládu. Rozpuštěnou marmeládu lehce poprášíme solamylem a ihned mícháme metličkou do zhoustnutí - přidáme špetku soli a ihned odstavíme. Opečené maso překrojíme šikmo napůl, vložíme na nahřátý talíř a přelijeme šťávou.



### Tip k receptu

Dá se i rovnou nakrájet na plátky a naložit tak. Pokud máte rádi maso pořádně propečené, doporučuji tuto variantu.

## Ingredience

- ✓ 500 g klokaní svíčkové
- ✓ špetka soli
- ✓ nahrubo mletý pepř černý a zelený
- ✓ 1 lžíce koňaku
- ✓ 2 dcl rostlinného oleje
- ✓ 1 lžíce rybízové marmelády
- ✓ 1 lžička Solamylu
- ✓ 1 lžička citrónové šťávy
- ✓ 1 lžíce olivového oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod