

# Srnčí bifteky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1dní 0h 45min , Porce: 4

**1015** kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-bifteky>

## Příprava

Srnčí kýtu odblaníme a nakrájíme na větší plátky. Pokapeme ji citrónovou šťávou, osolíme, opeříme, potřeme olejem a necháme přes noc marinovat v chladničce. Na pánvi druhý den rozehřejeme olej a opečeme z obou stran. Ve výpeku z pánve osmažíme na kolečka nakrájené banány spolu s měsíčky neloupaného pomeranče. Na talíři steak přelijeme ovocem a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 600 g srnčí kýty
- ✓ 2 banány
- ✓ 1 pomeranč
- ✓ troška citronové šťávy
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Finančně náročnější, Ovoce, Zvěřina, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

