

Srnčí mleté bifteky



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

356 kalorií , 0 g cukrů , 25 g tuků , 27 g bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Srnčí maso umeleme. Koření jako jalovec, nové koření, celý pepř a bobkový list, rozdrťíme v hmoždíři. Maso osolíme a okořeníme rozdrčenou směsí koření a přimícháme vejce. Utvoříme placičky a prudce je opečeme na oleji. Potom je vložíme do vymaštěného pekáče, zasypeme nakrájenou cibulí spolu s nakrájenou kořenovou zeleninou a upečeme doměkka.



Tip k receptu

Brambůrky jsou nejlepší jako příloha.

Ingredience

- ✓ 500 g srnčího masa
- ✓ troška celého pepře
- ✓ troška jalovce
- ✓ troška nového koření
- ✓ troška bobkového listu
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 vejce
- ✓ 300 g kořenové zeleniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžice slunečnicového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Klasika, Hlavní chod

