Jelení steak na červeném víně

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

4 ks	jelení steak (každý asi 150 g)
350 ml	červené víno
5 kuliček	jalovec
1 lžička	koření na steak
1 ks	cibule
100 g	máslo
2 lžíce	smetana
	sůl

Postup přípravy

Steaky lehce na plocho rozklepeme a stlačíme. Vložíme do červeného vína, přidáme bobulky jalovce a necháme asi jednu hodinu natáhnout aroma. Poté je vyndáme a posypeme kořením na steaky. Marinádu procedíme sítem, ale nevyléváme. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky a opečeme ji na polovině rozehřátého másla. Přidáme polovinu marinády z červeného vína a necháme dusit asi 10 minut. Poté cibuli rozmixujeme ručním mixerem. Na zbylém másle si opečeme namarinované jelení steaky (asi 8 minut po každé straně) a dáme je stranou, kde je udržujeme teplé. Výpek z pečeně rozvaříme se zbytkem vínové marinády, zamícháme rozmixovanou cibuli se smetanou a dochutíme podle potřeby solí. Teplé steaky naservírujeme na talíře, přelijeme vínovou omáčkou a můžeme podávat.

Poznámka: *Jako přílohu vyzkoušejte například brynzové halušky s kysaným zelím – recept na ně mámeZDE*