

Stek ze strusia

Przepis dodany przez użytkownika amif

ciekawe danie z mięsa coraz bardziej popularnego

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- stek ze strusia na osobę (ok. 250 g) - 1 szt.
- calvados, gin lub żubrówka - 25 ml
- świeże, posiekane zioła: tymianek, oregano - 2 łyżka(i)
- curry - ćwierć łyżeczka(i)
- ząbki czosnku - 4 szt.
- masła - 20 g
- olej - 40 ml
- sól, pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Z oleju, posiekanych ziół, czosnku, kieliszka alkoholu i pozostałych przypraw robimy bejcę, w której trzymamy mięso co najmniej pół godziny. Następnie smażymy lub grillujemy stek po kilka minut z każdej strony. Podajemy na talerzu ze świeżym masłem. Mięso możemy też pokroić na bardzo cienkie plasterki i podawać z pikantnymi, kwaśnymi dodatkami: z marynatami, czatnejami, albo z pesto, jako niezbędny składnik makaronów. Mięso ze strusia możemy również przygotowywać „na dziko” z wszelkimi dodatkami właściwymi dla dziczyzny: czerwonym winem, ginem, jagodami jałowca.

