

| PŠTROSÍ STEAK |

| 4 porce | 30 min | 15 min příprava

| | | | |
|------------|----------------------|-------|------------------------------|
| 720 g | pštrosího steaku | 200 g | kořenu petržele (očištěného) |
| 100 ml | slunečnicového oleje | 200 g | celeru (očištěného) |
| 120 g | másla | 120 g | červené cibule |
| 3 svazky | tymiánu, rozmarýnu | 4 ks | malých sherry rajčátek |
| 4 stroužky | česneku | | sůl, pepř |
| 200 g | mrkve (očištěné) | | |

Pštrosí steak osolíme a potřeme slunečnicovým olejem. Vložíme na přehřátou pánev s trochou oleje a opékáme z obou stran dohněda. Po opečení přidáme na pánev neoloupaný česnek, bylinky a máslo. Lžící přeléváme steak výpekem. Po asi 30 sekundách přelévání vložíme do trouby rozehřáté na 180 stupňů a pečeme 6 min. (počítá se steak o velikosti 180 g). Steak vytáhneme z trouby a otočíme na rošt či kuchyňské prkénko vzhůru nohama a necháme odpočinout alespoň 3 minuty. Ve výpeku opečeme kořenovou zeleninu nakrájenou na kostičky lehce osolíme, občas promícháme, přidáme keřík rajčátek a vrátíme nazpět odpočívající pštrosí steak. Dopečeme v troubě 2 až 3 min (medium). Po vytažení z trouby, maso znovu položíme na prkénko nebo rošt vzhůru nohama a opět necháme krátce odpočinout. Následně na talíři nakrájíme na 3 širší plátky tak, aby nám veškerá skvělá šťáva nevytekla mimo talíř. Upečenou zeleninu můžeme servírovat pod maso ale i lehce přes něj.

Dobrou chuť!!!