

Marinirani kangaroo steak

Vrijeme pripreme: 125 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

Priprema:

1. Odriske poslažite jedan uz drugi u plitku posudu, pokušajte ih ne preklapati, začinite ih solju i paprom.
2. Stavite aceto i med u posudu i promiješajte dok se dobro ne spoje.

Dodajte začine i prokuhajte kratko. Prelijte meso, dodajte svježe začinsko bilje pa stavite u hladnjak da odstoji najmanje 2 sata.

3. Izvadite odriske iz hladnjaka, lagano podmažite ili poprskajte uljem posudu za pečenje -grill tavu i stavite na platu za kuhanje uključeno na najjačoj temperaturi.
4. Svaki odrezak lagano stavite na tavu i pecite minutu i pol sa svake strane najjačoj temperaturi.

Povrće oistite, narežite. Mladi krumpir prethodno malo prokuhajte u posoljenoj vodi, ocijedite posušite. Sve zajedno začinite, nakapajte maslinova ulja, dodajte grančicu ružmarina i zapecite.

Posluživanje:

Poslužite steak uz zapečeno povrće i zelenu salatu

Savjet:

Poslužite uz vino.