

Stek z sarniny z ryżem i owocami

1 cebula

2 filiżanki długo ziarnistego ryżu

1/2 łyżeczki soli

40g orzechów laskowych

1 łyżka masła

4 steki z sarny po 150 g każdy

szczypta pieprzu

Cebule drobno posiekać, wymieszać z ryżem, zalać 4 szklankami wody, posolić 1/2 łyżeczki soli i 20 min.. dusić na małym ogniu..

Orzechy grubo posiekać

Steki usmażyć na maśle, po 4 minuty z każdej strony. Mięso przyprawić solą i pieprzem..

Do tłuszczu po smażonym mięsie, dodać orzechy, podgrzać je i wymieszać z ryżem. Podawać razem z mięsem.. Smacznego..

Dodatki:

Salatka z cykorii z winogronami lub mandarynkami, w sosie z oleju, soku cytryny, szczypty cukru i soli.