



Pečená vepřová panenka s malinovou omáčkou

Křehká vepřová panenka propečená do růžova, podávaná se sladkokyselou malinovou omáčkou.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Slavnostní #Pečené

🕒 Příprava 15 min · Vaření 25 min Střední 🍴 4 porce 🔥 380 kcal/porce

Na porci: 0 35 g bílkovin 🍷 8 g sacharidů 🥑 22 g tuků

Suroviny



Vepřová panenská svíčková - v celku · 1kg

Potřeba: 600 g

159,00 Kč



Albert Maliny · 125g

Potřeba: 125 g

39,90 Kč

Co ještě přidat



Gustona Řepkový olej · 1l

Potřeba: 2 lžíce

26,90 Kč



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg

Potřeba: podle chuti

29,90 Kč



Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g

Potřeba: podle chuti

43,90 Kč



Cukr moučka · 1kg

Potřeba: 1 lžíce

19,90 Kč



Postup

- 1** Vepřovou panenku osolte, opepřete a orestujte na oleji ze všech stran do zlatava.
- 2** Přendejte na plech a pečte v troubě předehřáté na 200 stupňů asi 15 až 18 minut do propečení.
- 3** Maliny rozmixujte nebo rozmačkejte, přiveďte v hrnku k varu s trochou cukru, dokud nezhoustnou.
- 4** Upečenou panenku nechte 5 minut odpočinout, poté nakrájejte na plátky.
- 5** Plátky podávejte polité malinovou omáčkou.

Tip: Panenku podávejte s bramborovým pyrém nebo pečenou zeleninou.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

