

Pečená vepřová panenská svíčková s balkánským kořením a sušenými rajčaty

Šťavnatá pečená panenská svíčková ochucená paprikášovým kořením a sušenými rajčaty v oleji. Jednoduchý pokrm, kde maso zůstává křehké a plné chuti.

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 #Maso #Snadné

Příprava 10 min · Vaření 30 min | Střední | 4 porce | 380 kcal/porce

Na porci: 35 g bílkovin | 4 g sacharidů | 24 g tuků

Suroviny



Vepřová panenská svíčková - v celku · 1kg
Potřeba: 600 g
129,90 Kč
Nejnižší cena
albert



Paprikáš · 100g
Potřeba: 1 balení (100 g)
19,90 Kč
Nejnižší cena
albert



Franz Josef Sušená rajčata v oleji · 180g
Potřeba: 100 g
36,90 Kč
Nejnižší cena
albert

Co ještě přidat



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg
Potřeba: podle chuti
32,90 Kč



Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: podle chuti
28,90 Kč



Gustona Slunečnicový olej · 1l
Potřeba: 1 lžíce
29,90 Kč
Nejnižší cena
albert

Postup

1. Vepřovou panenskou svíčkovou osol a opepři ze všech stran.
2. Potři maso paprikášovým kořením a nech chvíli odpočinout.
3. Na pánvi rozehřej trochu oleje ze sušených rajčat a maso na něm prudce orestuj ze všech stran do zlaté kůrčičky.
4. Přendej maso do zapékací mísy, poklad nakrájenými sušenými rajčaty a přelij zbytkem oleje z konzervy.
5. Peč v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 až 25 minut do měkka.
6. Před krájením nech maso 5 minut odpočinout a poté podávej.

Tip: Šťávu z pečení slij a použij jako rychlou omáčku k bramborám nebo rýži.

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