



Vepřová panenka s bramborovým knedlíkem a bílou paprikou

Šťavnatá pečená vepřová panenka podávaná s dušeným bramborovým knedlíkem a restovanou bílou paprikou. Jednoduchý nedělní oběd z několika surovin.

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.

#Oběd #Snadné #Maso

Alergeny: **lepek** (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

🕒 Příprava 15 min · Vaření 30 min Střední 👤 4 porce 🔥 520 kcal/porce

Na porci: 🥩 38 g bílkovin 🍷 40 g sacharidů 🥑 22 g tuků

Suroviny

	Vepřová panenka · 1kg Potřeba: 1 kg	149,90 Kč
	Bramborový knedlík · 500g Potřeba: 500 g	32,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Paprika bílá · 1kg Potřeba: 400 g	44,90 Kč

Co ještě přidat

	ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l Potřeba: 2 lžíce	119,90 Kč
	Sůl kamenná s jódem Gustito · 1kg Potřeba: podle chuti	6,90 Kč
	Benkor Pepř černý mletý · 20 g Potřeba: podle chuti	28,90 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 180 °C asi 20 minut do měkka.
- 3** Bramborový knedlík uvařte podle návodu na obalu ve vroucí vodě asi 20 minut.
- 4** Papriku nakrájejte na proužky a orestujte na pánvi s trochou oleje a soli asi 5 minut.
- 5** Panenku po upečení nakrájejte na plátky a servírujte s knedlíkem a paprikou.

Tip: Šťávu z pečení panenky použijte jako rychlou omáčku přelitou přes knedlík.



Otevři recept v telefonu

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