

Bravčová panenka na zelenine

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Najemno nastrúhaný cesnak zmiešame s nasekanými bylinkami, čiernym korením a krátko orestujeme na oleji. Touto zmesou obalíme osolenú panenku, ktorú vložíme do pekáča, podlejeme vývarom a pečieme pri 195 °C cca 20 minút. Upečené mäso vyberieme z rúry a necháme odležať v šťave, po odležaní nakrájame na plátky. Medzitým si na masle orestujeme zeleninu, osolíme a okoreníme. Výpek z bravčovej panenky zmiešame s maslom, horčicou a kyslou smotanou rozmiešanou so škrobovou múčkou. Pridávame ako omáčku k medailónikom.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 40 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 150 g
- **Brokolica** - 200 g
- **Šalvia** - 4 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Bravčová panenka** - 800 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Tymián** - 4 g
- **Maslo** - 60 g
- **Zeleninový bujón** - 8 g
- **Oregáno drvené** - 4 g
- **Rezistentný škrob** - 20 g
- **Kukurica** - 100 g
- **Zelené fazuľové struky** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

