

Panenka v kopru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- citrónová šťáva 1 ks
- kopr 1 svazek
- olej 3 lžíce
- sezamová semínka 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- sojová omáčka 1 lžíce
- vepřová panenka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřovou panenku omyjeme a potřeme lžící oleje, sójovou omáčkou, lžící citronové šťávy, malinko osolíme a posypeme pepřem. Necháme několik hodin v chladu rozležet. Panenku vyjmeme z marinády a ze všech stran ji opečeme na rozpálené teflonové pánvi vytřené olejem. Přendáme ji do pekáčku, vložíme do trouby předehřáté přibližně na 180°C a pečeme po dobu asi 20 minut. Mezitím smícháme zbylou citronovou šťávu se dvěma lžicemi oleje, nasucho opečeným sezamovým semínkem a jemně nasekaným koprem. Směs dáme na plochou misku, upečenou panenku vyjmeme z pánve a obalíme ji v této koprové směsi. Maso nakrájíme na porce a podáváme s vařenými těstovinami nebo s rýží.

