

Nejjednodušší panenka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 400 g
- sůl 1 špetka
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou panenku nakrájíme na plátěčky, jemně naklepeme, osolíme. Z jedné strany opeříme a potřeme hořčicí. Dáme nejdřív nenamazanou stranou zprudka opéci, pak otočíme a dorestujeme.

Je to hotovo za 5 minutek a šťáva z pod masa s hořčicí výborně chutná s rozmačkanými bramborami.