

# Panenka s paprikami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 6

- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Olivový olej 1 l
- Česnek 3 stroužek
- Čerstvý rozmazýn 1 ks
- Vepřová panenka 1 ks
- Papriky - kapie 6 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## **Postup:**

Den předem nakrájíme maso na širší plátky, (můžeme lehce poklepat), pokapeme olivovým olejem a proložíme čerstvým rozmarýnem.

Zakryté necháme přes noc v ledničce uležet.

Troubu rozehřejeme na maximum a opečeme celé papriky, dokud nebudou mít místy tmavou slupku. Poté je vložíme do sáčku, aby se zapařily a lépe loupaly.

Oloupané a očištěné papriky pokapeme olivovým olejem, přidáme prolisovaný česnek, lehce osolíme a důkladně promícháme.

(Takto upravené papriky jsou výborné i samotné a v lednici vydrží i několik dní).

Maso opepříme, osolíme a opečeme.