

Vepřová pečeně s petrželkovými nudlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová pečeně bez kosti 1 plátek
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Jogurt 1 lžíce
- Nasekaná petrželka 2 lžíce
- Olivový olej 1 lžička
- Široké nudle 100 g
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plátek vepřové pečeně bez kosti lehce naklepejte dlaní, pak jej z obou stran osolte a opepřete. Jogurt smíchejte se lžící petrželky a olivovým olejem v misce s víkem. Pak do něj naložte maso a nechte 30 minut marinovat. Nudle uvařte ve vroucí osolené vodě tak, aby byly na skus. Scedte je, promíchejte s máslem a zbylou petrželkou. Maso opečte na grilovací pánvi a podávejte s nudlemi.