

Vepřová panenka s okurkovým salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sojová omáčka 4 lžíce
- Tmavý třtinový cukr 4 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Černý pepř 2 lžička
- Drcené kuličky červeného pepře 5 kulička
- Vepřová panenka 500 g
- Okurka 1 ks
- Luštěninové klíčky 2 lžíce
- Koriandrové lístky 1 hrst
- Skrojky limety k podávání 8 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prvních pět ingrediencí smíchejte v míse a přidejte do ní na plátky pokrájenou panenku nebo medailonky. Promíchejte, aby se všechny kousky obalily marinádou. Pak maso zprudka opečte z každé stran 4-5 minut. Okurku nasekejte na tenké špalíky, smíchejte je s klíčky a koriandrem a podávejte k masu. Na talíř přidejte i skrojky limety.

