

Panenka s červenou paprikou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 1 kg
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- nové koření 1 špetka
- olej 20 ml
- paprika červená sterilovaná 4 ks
- smetana ke šlehání 1 ks
- na ozdobu ředkvičky 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou panenku nakrájíme na plátky, naklepeme hřbetem ruky (paličkou se maso trhá), osolíme, okořeníme (drceným pepřem a mletým novým kořením) a zprudka osmahneme na malém množství oleje.

Přidáme nakrájené červené papriky, přikryjeme poklicí a za občasného míchání lehce podusíme.

Přidáme trochu šlehačky a krátce povaříme. Podáváme s brambory a s čerstvou zeleninou.

Z ředkviček můžeme udělat myšky. Necháme kořínek jako ocásek, spodní polovinu odřízneme, ukrojíme z ní 2 tenká kolečka na ouška. Uděláme oči a za nimi dva zářezy, do nichž vsuneme uši.