

Kremžská panenka s bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová panenka 1 ks
- Máslo 1 plátek
- Sůl 1 ks
- Hořčice kremžská 1 lžíce
- Posekané bylinky 1 lžíce
- Alobal 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Panenku očistíme, osušíme a osolíme ze všech stran. Plát alobalu uprostřed potřeme silnější vrstvou másla. Hořčici a bylinky smícháme a panenku stejnoměrně směsí potřeme. Panenku položíme na alobal s máslem a důkladně zabalíme, dáme pozor, aby se alobal neporušil (zabalíme klidně ještě jednou)!

Takto připravenou panenku necháme alespoň 12 hodin před tepelnou úpravou v chladu proležet. Před tepelnou úpravou vyndáme z chladna a necháme ohřát na pokojovou teplotu.

Dobře zabalenou panenku dáme péct na gril nebo do trouby. Během pečení opatrně otáčíme, pečeme cca 20 minut, po upečení necháme ještě 5 minut zabalenou, pak rozbalíme a krájíme na slabé plátky. Podáváme s bramborovou nebo zeleninovou přílohou nebo čerstvým pečivem.