

Nejjednodušší panenka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 400 g
- Hořčice plnotučná 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Slunečnicový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou panenku nakrájíme na plátěčky, jemně naklepeme, osolíme. Z jedné strany opeříme a potřeme hořčicí. Dáme nejdřív nenamazanou stranou zprudka opéci, pak otočíme a dorestujeme. Je to hotovo za 5 minutek a šťáva z pod masa s hořčicí výborně chutná s rozmačkanými bramborami.