

Vepřová panenka s bylinkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rajče 1 ks
- vepřová panenka 1.5 kg
- sušená bazalka 1 špetka
- olivový olej 1 lžíce
- **omáčka**
- smetana ke šlehání 3 dl
- bazalkové pesto 1 lžíce
- **podle chuti**
- steakové koření 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý barevný pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Panenku nakrájíme na kolečka, jemně naklepeme, okořeníme steakovým kořením. Osolíme ji a opepríme. Omyté rajče nakrájíme na kolečka, jemně posypeme sušenou bazalkou.

Na rozpálenou pánev vložíme panenku a orestujeme ji dozlatova. Maso vyjmeme a do výpeku přidáme rajčata. Lehce je orestujeme a také vyjmeme. Poté přidáme smetanu a bazalkové pesto. Omáčku provaříme a dochutíme solí.

Panenku s bylinkovou omáčkou servírujeme na talíř tak, že prokládáme maso a rajčata. Nakonec vše přelijeme omáčkou. Panenku s omáčkou podáváme s různými úpravami brambor nebo s rýží.