

Pečená vepřová panenka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové panenky 2 ks
- Barevné papriky 500 g
- Cuketa 1 ks
- Tymián 1 svazek
- Česnek 5 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové panenky odfilujeme, omyjeme a osušíme. Prolisovaný česnek smícháme s 0,5 dl olivového oleje a několika rozsekanými větvičkami tymiánu. Do této směsi naložíme obě panenky a necháme je při pokojové teplotě 2 hodiny odležet. Papriky zbavíme semínek a nakrájíme je na větší kousky, cuketu omyjeme a nakrájíme na kolečka. Zeleninu zakapeme olivovým olejem, osolíme, opepříme a vložíme na dno pekáčku. Přidáme zbylé celé větvičky tymiánu a připravené maso i s marinádou. Lehce ho osolíme, opepříme a pečeme asi 25 - 30 minut při 180°C. Během pečení panenky otočíme a zeleninu promícháme. Na závěr vyjmeme větvičky tymiánu, maso nakrájíme na plátky a podáváme se se zeleninou.

Poznámka:

2 hodiny odležet