

Pečená srnčí panenka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Srnčí panenky 250 g
- Koření divočina 1 lžička
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 1

Postup:

Na pánvičku dáme rozehřát olej a máslo. Odblaněnou panenku omyjeme, osušíme, posypeme kořením Divočina, opepříme a zlehka osolíme. Přendáme na rozpálený olej s máslem a opékáme z každé strany asi 2 minuty. Mezi tím si rozpálíme troubu na 200 stupňů (horkovzduch). Panenku přendáme do malého pekáčku a pečeme v troubě asi 7 minut podle velikosti .