

Kořeněná panenka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové panenky 2 ks
- olej 2 lžíce
- koriandr 1 lžíce
- plnotučná hořčice 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koriandr smícháme s olejem, hořčicí a špetkou soli a pepře. Panenky očistíme, osušíme a potřeme hořčičnou směsí, necháme alespoň hodinu odležet. Každou panenku zvlášť pevně zabalíme do pomaštěného alobalu a na grilu pečeme 15 - 25 minut - dle velikosti panenky. V polovině pečení balíčky obrátíme. Po vyndání z grilu necháme 5 minut odpočinout zabalené, pak rozbalíme, osolíme a podáváme s čerstvou nebo grilovanou zeleninou, pečivem...