Marinovaná pečená vepřová panenka

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- česnek 2 stroužek
- středně velké panenka 2 ks
- olej olivový 1 dl
- pepř 1 ks
- šťáva citrónová 1 lžíce
- Rozmarýn 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové panenky omyjeme a osušíme.

Připravíme si marinádu: Rozmarým vložíme do mísy, česnek lehce rozmačkáme a ponecháme v

celku, přidáme citronovou šťávu a vše smícháme s olivovým olejem.

Maso posypeme čerstvě nadrceným pepřem a vložíme do marinády. Vše necháme uležet v lednici několik hodin.

Uležené maso spolu s marinádou vložíme do pekáčku a v rozpálené troubě pečeme 20–30 minut. Po upečení panenky naporcujeme a podáváme s bramborovou kaší.