Grilovaná panenka, salát z brambor, fazolky, rajčat a hrubozrnné hořčice

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

30 min

4



2.9

3079

Budete potřebovat

vepřová panenka	800 g
koření Gurmánský steak od Vitany	8 g
olivový olej	20 g
vařené brambory	600 g
vařené zelené fazolky	100 g
cherry rajčata	100 g

hrubozrnná hořčice	20 g
sůl	1 g
pepř	0,5 g

Příprava receptu

Vepřovou panenku potřeme olivovým olejem a okořeníme. Necháme krátce marinovat a poté zprudka opečeme na pánvi po obou stranách. Maso můžeme dopéci v troubě na 120 C přibližně 10 minut. Vařené brambůrky ve slupce smícháme s vařenými fazolkami, rajčaty a dochutíme hořčicí, olivovým olejem, solí a pepřem. Salát můžeme podávat vlažný s opečeným masem.