Vepřová panenka s karamelizovanými ředkvičkami

Recepty

Hlavní chody

Grilování

30 min

4



2.9

2043

Budete potřebovat

Vepřové panenky	600 g
Anglické slaniny na plátky	200 g
Mladé ředkvičky (nebo karotky)	300 g
Másla	100 g
balsamikového octa	4 lžíce

Příprava receptu

Panenku očistíme, okořeníme Gorilovacím kořením Vitana, obalíme slaninou a stáhneme pomocí alobalu do válečku. Grilujeme na grilu asi 20 minut (vnitřní teplota 65 C), poté rozbalíme a zprudka opečeme.
Ředkvičky nakrájíme na plátky a necháme je v másle, balsamikovém octu a Medvědím česneku Vitana zkaramelizovat na pánvi.



Vitana mlýnek 4 pepře



Medvědí česnek



Gorilovací koření na krkovičku