

Vepřová panenka s bramborovým knedlíkem a bílou paprikou

Šťavnatá pečená vepřová panenka podávaná s dušeným bramborovým knedlíkem a restovanou bílou paprikou. Jednoduchý nedělní oběd z několika surovin.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Oběd #Snadné #Maso

Alergeny: lepek (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 15 min · Vaření 30 min Střední 4 porce 520 kcal/porce

Na porci: 38 g bílkovin 40 g sacharidů 22 g tuků

Suroviny



Vepřová panenka · 1kg
Potřeba: 1 kg
129,90 Kč
Nejnižší cena



Bramborový knedlík · 500g
Potřeba: 500 g
32,90 Kč
Nejnižší cena



Paprika bílá · 1kg
Potřeba: 400 g
44,90 Kč

Co ještě přidat



ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l
Potřeba: 2 lžíce
94,90 Kč
Nejnižší cena



Sůl kamenná s jódem Gustito · 1kg
Potřeba: podle chuti
6,90 Kč



Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: podle chuti
28,90 Kč

Postup

1. Vepřovou panenku osolte, opepřete a orestujte na oleji ze všech stran do zlatava.
2. Přendejte na plech a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut do měkka.
3. Bramborový knedlík uvařte podle návodu na obalu ve vroucí vodě asi 20 minut.
4. Papriku nakrájejte na proužky a orestujte na pánvi s trochou oleje a soli asi 5 minut.
5. Panenku po upečení nakrájejte na plátky a servírujte s knedlíkem a paprikou.

Tip: Šťávu z pečení panenky použijte jako rychlou omáčku přelitou přes knedlík.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.