



Vepřová panenka s hermelínem a fleky

Krémový hermelín a šťavnatá vepřová panenka se snadnými těstovinovými fleky vytvoří rychlou a výživnou večeři.

#Večeře #Snadné #Maso

⌚ Příprava 15 min · Vaření 25 min Střední 👤 2 porce ≈ 152,53 Kč/porce 🔥 620 kcal/porce

Na porci: 0 45 g bílkovin ₴ 40 g sacharidů 0 32 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 53,61 Kč

358,67 Kč **305,06 Kč** **-15 %**

Suroviny

	Authentic Vepřová panenka · 450.0 g Potřeba: 450 g	152,96 Kč ↗ Dobrá cena 
	Král Sýrů Hermelín originál · 120.0 g Potřeba: 120 g	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g Potřeba: 250 g	12,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Solné Mlýny Sůl kamenná s jódem · 1.0 kg Potřeba: 1 čajová lžička	9,50 Kč ↓ Nejnižší cena 
	J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g Potřeba: 1/2 čajové lžičky	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Madeta Jihočeské máslo (82%) · 250.0 g Potřeba: 20 g	59,90 Kč ↗ Dobrá cena 

Co ještě přidat

	ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l Potřeba: 2 lžíce	119,90 Kč 
--	---	--



Postup

- 1** Vepřovou panenku osolte a opepřete, poté ji na oleji opečte ze všech stran do zlatova, asi 8 až 10 minut.
- 2** Panenku vložte na plech, na plátky nakrájejte hermelín a rozložte na maso.
- 3** apékejte v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 10 minut, dokud se hermelín nerozpustí.
- 4** Mezitím uvařte těstoviny fleky podle návodu na obalu ve vodě s trochou soli.
- 5** Uvařené fleky scedte a smíchejte s trochou másla, aby se neslepily.
- 6** Panenku nakrájejte na medailonky, podávejte na fleky s rozpečeným hermelínem.

Tip: Pokrm doplňte trochou čerstvého tymiánu nebo grilovanou zeleninou pro svěžest.



Otevři recept v telefonu

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

