



Vepřová panenka s těstovinovými fleky v rajčatové omáčce

Rychlá večeře z pečené vepřové panenky a bezvaječných těstovin s italskou rajčatovou omáčkou s olivami a bazalkou. Sytá kombinace masa a těstovin, kterou zvládnete do půl hodiny.

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.

#Večeře #Sytá #Masitá

⌚ Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 👤 4 porce 🔥 620 kcal/porce

Na porci: 0 38 g bílkovin ₪ 55 g sacharidů 0 26 g tuků

Suroviny

	Authentic Vepřová panenka · 440.0 g Potřeba: 430 g	149,56 Kč ↗ Dobrá cena 
	ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g Potřeba: 500 g	12,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Panzani Olive & Basilico · 400.0 g Potřeba: 400 g	79,90 Kč 
	Solné Mlýny Sůl kamenná s jódem · 1.0 kg Potřeba: 1 čajová lžička	9,90 Kč 

Co ještě přidat

	ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l Potřeba: 2 lžíce	119,90 Kč 
	Vitana Pepř černý mletý · 18.0 g Potřeba: podle chuti	32,90 Kč 

Postup

- 1** Vepřovou panenku osolte, opepřete a orestujte na oleji ze všech stran do zlatova, poté dopečte v troubě při 190°C asi 12 minut.
- 2** Mezitím uvařte těstoviny fleky ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu, přibližně 8 minut.
- 3** V hrnci zahřejte rajčatovou omáčku Olive & Basilico a přiveďte k varu.
- 4** Uvařené těstoviny scelte, přidejte do omáčky a promíchejte.
- 5** Upečenou panenku nechte 5 minut odpočinout, poté nakrájejte na plátky.
- 6** Servírujte těstoviny s omáčkou a navrch plátky panenky.

Tip: Panenku pokapejte trochou olivového oleje a posypte parmazánem, pokud ho máte doma.



Otevři recept v telefonu

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