Grilovaná panenka s chimichuri omáčkou

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

0 min

0



3.0

1319

Budete potrebovať

Bravčová panenka	1
Korenia Vitana Pečené Bravčové	cca 2 PL
Hnedých šampiňónov	250 g
Marináda na Grilovanie Vitana med	1
Parmezán	2 PL
Strúčiky cesnaku	3
Šalotka	1

Príprava receptu

Panenku si očistíme, naolejujeme a zo všetkých strán potrieme korením Vitana Bravčové Pečené. Šampiňóny očistíme a naložíme do medovej marinády Vitana. Potom si ich napichneme na grilovacie špajle.Panenku aj šampiňóny ugrilujeme na rozpálenom grile. Pred podávaním šampiňóny zmiešame s parmezánom. Panenku podávame s jednoduchou chimichurri omáčkou, ktorú pripravíme zmiešaním na drobno nasekanej petržlenovej vňate, koriandru, pretlačeného cesnaku, nadrobno nakrájanej šalotky, chilli a olivového oleja. Dosolíme podľa chuti.

Pozrite aj videonávod.



Bravčové pečené



Tekutá marináda medová