Grilovaná panenka s jednoduchým šalátom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

40 min

4



3.0

455

Budete potrebovať

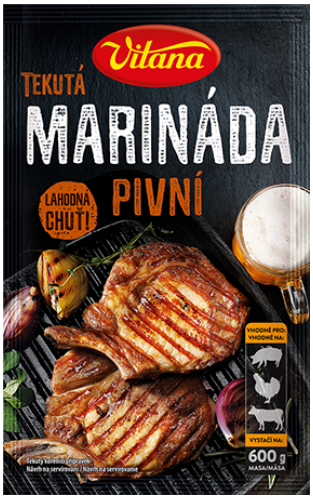
Bravčová panenka	1 ks
Pivná marináda Vitana	1 ks
Anglická slanina plátky	150 g
Vetvičky rozmarínu	
Malé zemiaky	600 g
Mladé cibuľky	2 ks
Kôpor	1 hrsť

Medová horčica Vitana	2 ks
Biely jogurt	150 g
Soľ	

Príprava receptu

Na šalát: Uvaríme zemiaky v šupke v osolenej vode. Necháme vychladnúť a nakrájame na kolieska.
Pridáme nakrájanú cibuľu, kôpor, jogurt, Medovú horčicu Vitana a poriadne premiešame.
Dosolíme podľa potreby a necháme zachladiť.

Mäso: Panenku očistíme, rozkrojíme na 2 menšie časti a marinujeme v Pivnej marináde Vitana cca 1 hodinu.
Následne na dosku poukladáme vedľa seba plátky anglickej slaniny tak, aby sa prekrývali.
Na vrch uložíme panenku a zarolujeme. Nakrájame na menšie plátky a prepichneme konárikom rozmarínu alebo špajlou, aby sa slanina nerozrolovala.
Grilujeme na rozpálenom grile z oboch strán. Podávame s vychladeným šalátom.



Tekutá marináda pivná