



# Grilovaná panenka s jednoduchým šalátom

## Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



40 min



4



3.0

454



## 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 hrst'

Medová horčica Vitana	2 ks
Biely jogurt	150 g
Sol'	

## 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.

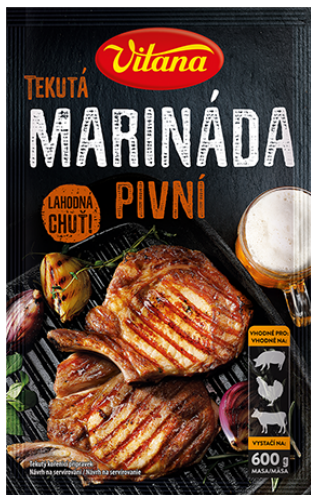
Dosolíme podľa potreby a necháme zachladiť.

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 prepichnete konárikom rozmarínu alebo špajlou, aby sa slanina nerozrolovala.

Grilujeme na rozpálenom grile z oboch strán. Podávame s vychladeným šalátom.



Tekutá marináda pivná