Recept: Plnená grilovaná bravčová panenka

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

35 min

4



1.3

7

Budete potrebovať

Bravčová panenka	1 ks
Korenie Vitana na bravčové Smoky	1 ks
Olivový olej	podľa potreby
Sušená šunka (Schwarzwaldská, Prosciutto...)	100 g
Strúhaný syr (Eidam, tvrdá Mozarella, cheddar...)	100 g
Bazalka	1 hrsť
Mladý špenát	2 hrste

Príprava receptu

Bravčovú panenku očistíme, rozrežeme na polovicu a obe časti narežeme na plát. Cez potravinovú fóliu potom obe časti jemne naklepeme a posypeme korením.

Následne vrstvíme plátky šunky, syr, nasekanú bazalku a špenátové listy.

Panenku natesno zrolujeme a zatvoríme špáradlami alebo previažeme.

Zvonku potrieme obe rolky olivovým olejom a korením.

Panenku zo všetkých strán zatiahneme na ohni a následne na miernom ohni grilujeme cca 20 minút.

Podávame so šalátom alebo grilovanou zeleninou. K panenke môžeme podávať *Vitana steakovú omáčku med a horčica.*

#bravcovapanenka #grilovanie



Steak omáčka med a horčica



Korenie na bravčové SMOKY