



Recept: Grilovaná bravčová panenka

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



30 min



4



1.0

12



Budete potrebovať

Bravčová panenka	1 ks
Olivový olej	4 PL
Korenie grilovacie cesnakové Vitana	1 ks
Menšie mladé zemiaky	400 g
Olivový olej	25 ml
Korenie americké zemiaky Vitana	1/2 ks

Príprava receptu

Panenku očistíme a prekrájame na dve časti.

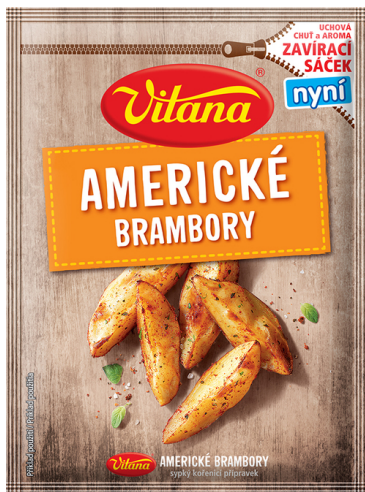
V miske zmiešame olivový olej a Vitana grilovacie korenie cesnakové. Panenku potrieme, prikryjeme fóliou a necháme cca hodinu postáť.

Zemiaky poriadne umyjeme a nakrájame na mesiačky. V miske zmiešame 25 ml olivového oleja, korenie Vitana americké zemiaky, pridáme nakrájané zemiaky a poriadne premiešame.

Zemiaky vysypeme na plech s papierom na pečenie a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 30 – 40 minút podľa typu a veľkosti zemiakov. Počas pečenia môžete zemiaky otočiť.

Panenku grilujeme na grile najprv sprudka zo všetkých strán a následne na miernom plameni v zakrytom grile cca 15 – 20 minút.

#grilovanie #panenka



Americké zemiaky



Grilovacie korenie
cesnakové