Vepřová panenka na zelenině

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Najemno nastrouhaný česnek smícháme s nasekanými bylinkami, pepřem a krátce orestujeme na oleji. Touto směsí obalíme osolenou panenku, kterou vložíme do pekáče, podlijeme vývarem a pečeme při 195˚C cca 20 minut. Upečené maso vyndáme z trouby a necháme odležet ve šťávě, po odležení nakrájíme na plátky. Mezitím si na másle orestujeme zeleninnu, osolíme, okořeníme a opepříme. Výpek z vepřové panenky smícháme s máslem, hořčicí a zakysanou smetanou rozmíchanou se škrobovou moučkou. Přidáváme jako omáčku k medailonkům.

Ingredience

- **Brokolice** - 200 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Šalvěj** - 4 g
- **Vepřová panenka** - 800 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 150 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 100 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 200 g
- **Hořčice plnotučná 340 g** - 40 g
- **Bazalka 10 g** - 4 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Tymián 10 g** - 4 g
- **Garam masala 25 g** - 4 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 20 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE