

Panenka v krustě z hořčice Dijon

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřovou panenku očistíme, omyjeme. Suroviny na krustu vejce, hořčici (2 ČL), sojovou omáčku (2 ČL), solamyl (3 PL), sůl a pepř pořádně promícháme. Do připravené krusty vložíme maso a necháme 60 minut uležet. Do pánve s rozehřátým olejem vložíme panenku a osmažíme ze všech stran. Na plech s pečícím papírem dáme osmažené maso a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 25 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Vepřová panenka** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 15 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Solamyl 200 g** - 40 g
- **Amora -Dijon.hořčice ostrá 430 g** - 15 g

