

Vepřová panenka s parmazánem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Panenku lehce naklepeme, osolíme, opepříme. Zprutka opečeme na oleji. Panenku si dáme stranou a do vzniklého omastku přidáme nakrájenou cibuli, kterou orestujeme. Na opečenou cibuli přidáme panenku a necháme několik minut dusit. Přidáme bazalku a smetanu na vaření. Omáčka by měla lehce zhoustnout, pokud by jste ji chtěli ještě hustší můžeme přidat mouku. Nakonec přidáme nastrouhaný parmezán a podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Vepřová panenka** - 400 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Mouka cizrnová výběrová 400 g** - 20 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 125 g
- **Olej řepkový** - 15 g

