

Grilovaná panenka v paprikovo - česnekové marinádě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1 dní 0h 30min , Porce: 4

1137 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **170 g** bílkovin

Autor: Edita

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovana-panenka-v-paprikovo-cesnekove-marinade>

Příprava

Suroviny na marinádu smícháme dohromady a namočíme do ní panenku na 24 hodin.

Grilujeme zvolna na grilovacím tácku nebo pánvi.

Ingredience

- 800 g vepřové panenky
- 3 stroužky česneku
- 4 lžíce bylinkového oleje
- 1 lžička nasekaného tymiánu
- 1 lžička nasekaného oregana
- 1 lžička nasekaného rozmarýnu
- 2 bobkové listy
- 1 lžíce uzené papriky
- pepř
- sůl

Kategorie

Česká, Léto, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

