

Panenská pečeně v citrónu po pražsku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 30 min
Celkový čas: 1 h 30 min , Porce: 4

415 kalorií , 0 g cukrů , 38 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: 700413

Odkaz: <https://srecepty.cz/panenska-pecene-v-citronu-po-prazsku>

Příprava

Maso osolte, posypejte pepřem, polijte šťávou z 1 citrónu, worcesterem, částí oleje a nechte ho v chladu alespoň hodinu rozležet. Pak ho rychle opečte na pánvi na zbytku oleje ze všech stran. Zapékací mísu vytřete kouskem másla, položte na dno několik koleček citrónu, na ně položte maso, posypejte ho nasekanou petrželkou, pokryjte celé zbylými kolečky citrónu a posypejte lžičkou cukru. Vložte do předehřáté trouby a zvolna při 180°C pečte cca 20 až 30 minut. Šťávu zahustěte máslem rozemnutým s hladkou moukou.

Ingredience

- ✓ 2 kousky vepřové panenky
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 3 citróny
- ✓ 30 g másla
- ✓ 20 g hladké mouky
- ✓ 1 lžíce citronového pepře
- ✓ 1 lžička worcesterské omáčky
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 1 troška petrželové natě
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Návštěva, Hlavní chod

