

# Vepřová panenka báby Máry



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 2h 20min , Porce: 4

37 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-panenka-baby-mary>

## Příprava

Panenky omyjeme a osušíme. Připravíme marinádu z bylinek. Všechny bylinky posekáme najemno, prolisujeme česnek, přidáme citrónovou šťávu a vše smícháme s olivovým olejem. Maso osolíme, posypeme čerstvě nadrceným pepřem a potřeme marinádou. Vše necháme uležet v lednici několik hodin. Uležené maso vložíme do pekáčku a v rozpálené troubě pečeme 20-30 minut.

## Ingredience

- ✓ 2 středně velké vepřové panenky
- ✓ čerstvá šalvěj
- ✓ čerstvý rozmarýn
- ✓ čerstvý koriandr
- ✓ čerstvá petrželka
- ✓ čerstvá saturejka
- ✓ 1 dcl olivového oleje
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy
- ✓ čerstvě nadrcený pepř
- ✓ sůl

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Návštěva, Hlavní chod

