

# Vepřová panenka na jemných zelených fazolkách s pečenými plátky brambor



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

667 kalorií , 0 g cukrů , 37 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-panenka-na-jemnych-zelenych-fazolkach-s-pecenymi-platky-brambor>

## Příprava

Vepřovou panenku ochutíme, zprudka ogrilujeme ze všech stran, poté dopékáme v troubě na nízkou teplotu. Najemno nakrájenou cibuli orestujeme na másle, přidáme česnek a zelené fazolky, orestujeme a zakápneme smetanou. Lehce provaříme, dochutíme. Předem uvařené brambory nakrájíme na úhledné plátky a po obou stranách opékáme na másle, osolíme, zlehka posypeme sekaným rozmarýnem. A můžeme servírovat...doprostřed talíře dáme fazolky, k nim brambory a na vrh nafilírovanou panenku.

## Ingredience

- ✓ 150 g vepřové panenky
- ✓ 150 g zelených fazolek
- ✓ 150 g brambor
- ✓ smetana
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ česnek
- ✓ rozmarýn
- ✓ olej
- ✓ 1 cibule

## Kategorie

Obyčejný den, Obyčejný den, Celoročně, Celoročně, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

