

Vepřová panenka se sýrem a cibulkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2482 kalorií , **3 g** cukrů , **159 g** tuků , **246 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-panenka-se-syrem-a-cibulkou>

Příprava

Panenku nakrájíme na plátky, mírně naklepeme, kraje nařízneme, osolíme a opepříme. Na pánvi rozpálíme olej a panenku zprudka opečeme z obou stran. Vyjmeme je z pánve a rovnou je dáme na předem vyhřáté talíře. Panenku posypeme nastrohaným sýrem a posypeme jemně nakrájenou cibulkou. Podáváme s hranolky, oblohou nebo zeleninovým salátem.

Ingredience

- 800 g vepřová panenka
- 1/2 lžička sůl
- 1/2 lžička pepř
- 300 g strouhaný sýr
- 2 ks cibule
- 3 lžíce slunečnicový olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Hlavní chod

