# 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 nastrouhaným 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