

Vepřová panenka v ovesné krustě



Obtížnost: 

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

1556 kalorií , **1 g** cukrů , **49 g** tuků , **180 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-panenka-v-ovesne-kruste>

Příprava

Vepřovou panenku opláchneme, rozkrájíme na 4 porce, osolíme a potřeme ze všech stran meruňkovým džemem. Smícháme strouhanku, ovesné vločky a tymián a ve vzniklé směsi důkladně obalíme vepřové. Přemístíme do zapékací misky vymaštěné olejem a pečeme asi hodinu. Dle potřeby případně podléváme vodou a vypečenou šťávou. Před podáváním necháme asi 10 minut odpočívat. Podáváme s opečenými bramborami.

Ingredience

- ✓ 800 g vepřové panenky
- ✓ 1 lžíce meruňkového džemu
- ✓ 50 g strouhanky
- ✓ 50 g ovesných vloček
- ✓ 3 snítky tymiánu
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ sůl na dochucení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod