



## Vepřová panenka s rajčaty

### Ingredience

vepřová panenka: **300 g**  
cherry rajčata: **250 g**  
šalotka: **1 ks**  
olivový olej: **3 PL**  
škrobová moučka: **1 KL**  
zeleninový vývar: **50 ml**  
kmín: **1 KL**  
kurkuma: **1 KL**  
čerstvá petrželka  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Vepřovou panenku nakrájíme na plátky, osolíme, opeříme a na rozpálené pánvi ji opečeme z obou stran. Vyndáme a odstavíme na teplé místo (např. do vyhřáté trouby). Do pánve, ve které jsme dělali maso, dáme nakrájenou šalotku, kmín, kurkumu, nakrájenou petrželku a přepůlená rajčata. Ve vývaru...**

## Vepřová panenka s rajčaty - recept

Vepřovou panenku nakrájíme na plátky, osolíme, opeříme a na rozpálené pánvi ji opečeme z obou stran. Vyndáme a odstavíme na teplé místo (např. do vyhřáté trouby). Do pánve, ve které jsme dělali maso, dáme nakrájenou šalotku, kmín, kurkumu, nakrájenou petrželku a přepůlená rajčata. Ve vývaru rozmícháme škrobovou moučku a přidáme do pánve. Podusíme přibližně 5 minut. **Vepřová panenka** se pak na pánvi jen prohřeje a můžeme ji podávat. Vepřová panenka s rajčaty je vynikající např. v kombinaci se šťouchanými bramborami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí