

Grilovaná vepřová panenka na salátku z grilovaných paprik a pažitkovou remuládou ze zakysané smetany

🕒 30 minut

náročnost ●●○○



Panenka nesmí na grilovačkách chybět. Obměňte svůj klasický recept tím, že k ní přidáte pár grilovaných paprik a pažitkovou remuládu z Jihočeské zakysané smetany. Úspěch je zaručen.

Ingredience

- 300 g vepřové panenky
- 1 velká paprika
- 1 mix salátů v krabičce
- 1 citron
- 50 ml olivového oleje
- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 4 ředkvičky
- pažitka
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Osolenou, opeřenou a olivovým olejem potřenou panenku ogrilujeme rovnoměrně ze všech stran na přímém plamenu, poté stáhneme na kraj grilu a necháme cca 5 minut dojít. Panenka musí při zmáčknutí mezi prsty hezky pružit, tak poznáme, že je hotová.

Mezitím si ogrilujeme papriku, hodně spálenou slupku oloupeme. Trochu spálené slupky můžeme nechat, dodá salátu tu správnou chuť.

Mix salátů smícháme s olejem a zakapeme citronem, osolíme, opeříme.

Jihočeskou zakysanou smetanu smícháme s nasekanou pažitkou, solí a pepřem.

Do hlubokého talíře vložíme ochucený salát, nakrájené kousky panenky a papriky, podle chuti přidáme i pažitkovou remuládu a poklademe kousky nakrájených ředkviček.