

Vepřová panenka s ananasem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřové panenské svíčkové

200 g ananasu

1 cibule

1 rajče

2 polévkové lžíce oleje

limetková šťáva

1 čajová lžička sušeného tymiánu

sůl

cayennský pepř

koriandr

římský kmín

Postup

Promícháme olej, sůl, tymián a cayennský pepř, směsí potřeme maso a necháme ho na rozpáleném oleji osmahnout ze všech stran. Salsu připravíme z ananasu, cibule a rajčete nakrájených na malé kousky. Přidáme nasekaný koriandr a vložíme do misky. Dochutíme solí, limetkovou šťávou a zalijeme trochou oleje. Osmahnuté maso necháme dopéct ve vyhřáté troubě a podáváme nakrájené na plátky s ananasovou salsou.