



Pečená bravčová panenka

Ingrediencie

- 1 lyžica MAGGI Tekuté korenie
- 1 lyžica med
- 1 štipka mletá škorica
- 800 g bravčová panenka
- 1 kus citrón
- 2 kocky MAGGI Šťava k bravčovému mäsu
- 1 kus mrkva
- 1 kus surový zeler

Postup

1. Zmiešajte MAGGI Tekuté korenie, koreňovú zeleninu, med, nadržovaný cesnak, škoricu a 3 lyžice vody.
2. Mäso nakrájajte, pokryte ho plátkami citróna a nechajte 12 hodín v chladničke.
3. Pripravenú bravčovú panenku vložte do pekáča a pečte 50-60 minút v predhriatej rúre pri 200 ° C.
4. 15 minút pred koncom pečte bez pokrievky, aby bola kôrka pekne chrumková.
5. Medzitým si pripravte MAGGI Šťavu k bravčovému mäsu. Dve kocky (20 g) rozpustite v 250 ml horúcej vody, premiešajte a varte 1-2 minúty.
6. Podávajte so zemiakmi, MAGGI Šťavou k bravčovému mäsu a obľúbenou zeleninou.

		810
		6
sacharidy	11.64 g	
energie	228.54 kcal	
tuky	6 g	
proteín	30.87 g	