

# Vepřová panenka v hořčici a středomořská salsa

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

3 až 4 ks	vepřová panenka
	sůl
	čerstvě mletý pepř

## Marináda

2 lžíce	med
3 lžíce	dijonská hořčice
	čerstvý tymián
trošku	olivový olej

## Středomořská salsa

5 ks	zralá rajčata
1 ks	velká cibule
1/2 svazek	petrželka nebo koriandr
1 ks	červená chilli paprička bez semínek
1/2 ks	šťáva z limetky nebo citronu
1 malá sklenice	černé olivy
	olivový olej
	mořská sůl
	drcený černý pepř



## Postup přípravy

Panenko nejprve dobře odbleňte, poté je omyjte, osušte, mírně osolte a opepřete.

Na marinádu smíchejte med, hořčici a olivový olej, poměr zvolte podle chuti. Nakonec vmíchejte otrhané

lístky tymiánu a ingredience dobře prošlehejte. K marinování můžete použít igelitový sáček: vlijte marinádu, přidejte maso, zauzlujte, vše důkladně promněte a nechte v lednici přes noc. Pokud chcete grilovat okamžitě, postačí k marinování 1 hodina. Před grilováním vyjměte panenky z lednice a nechejte dojít do pokojové teploty. Přebytek marinády otřete, aby se nepřipalovala. Grilujte na roštu 10-15 minut dle velikosti masa. Po dobu grilování panenky postupně obračejte a potřete zbylou marinádou. Hotové panenky můžete před podáváním mírně dosolit. Podávejte nakrájené přes vlákno na šikmé řezy. Doplňte zeleninovým salátem nebo se středomořskou salsou.

## **Středomořská salsa**

Rajčata a cibuli nakrájejte na malé kousky. Lístky petrželky nasekejte nadrobno, stejně i chilli papričky, olivy nasekejte nahrubo. Vše vložte do větší mísy, přidejte citronovou šťávu, olivový olej a podle chuti osolte a opepřete. Nechejte chvíli v chladu odležet, aby se všechny ingredience řádně proluly.

*TIP: Před krájením a podáváním nechte maso chvíli odležet, zvláště v případě, grilujete-li větší kusy masa. Servírujte s nápoji Coca-Cola.*