

# Bravčová panenka na brusniciach

## Potrebuje

- - 500 g bravčová panenka
- - soľ podľa chuti
- - tymián sušený štipka
- - 80 ml brusnicový kompót
- - 30 g cukor
- - 2 PL olej
- - 2 PL citrónová šťava
- - 125 ml smotana na varenie
- - 1 ks Karička črievko

## Postup

Bravčovú panenku osolíme a prudko opečieme na oleji. Posypeme tymiánom, podlejeme trochou vody, výpekom a dáme piecť do predom vyhriatej rúry. Mäso pečieme zakryté kým nezmäkne.

Kým sa peče si pripravíme omáčku. Cukor, brusnicový kompót, citrónovú šťavu, smotanu na varenie a Karička črievko necháme za stáleho miešania zovrieť a hotovou omáčkou prelejeme takmer upečené mäso. Odokryté krátko dopečieme. Podávame s hranolkami. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny  
náročnosť: stredná  
čas: 45 minút  
porcie: 4  
bezlepkový recept: Áno