

# VEPŘOVÁ PANENKA S KAKI OMÁČKOU S PEČENÝMI BRAMBORAMI



## Přísady:

3ks kaki Persimon Bouquet

600g vepřové panenky

1kg brambor

bazalka

tymián

šalvěj

grilovací koření

sůl

2cl rumu nebo brandy

lžíce medu

## Příprava:

PANENKU NAKRÁJÍME, NALOŽÍME DO KOŘENÍ A OSMAHNEME NA PÁNVI. PRO PŘÍPRAVU OMÁČKY NAKRÁJÍME KAKI NA KOSTIČKY A TAKÉ OSMAŽÍME, PODLÉVÁME VODOU. PŘIDÁME LŽÍCI RUMU NEBO BRANDY, LŽÍCI MEDU A VAŘÍME CCA 10 MINUT, DOKUD NÁM NEVZNIKNE OMÁČKA. BRAMBORY OLOUPEME, NAKRÁJÍME NA KOUSKY A VYSKLÁDÁME NA PLECH POTŘENÝ OLEJEM, POSOLÍME A DÁME PÉČT.

