

Vepřová panenka s papájovým salátem a yuzu ponzu

Celkový čas vaření **20 min.** 10 min. Doba přípravy 10 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.670 kJ / 400 kcal

Tuky: **20 g** Bílkoviny: **32 g**

Sacharidy: **12 g**

INGREDIENCE

2 Porce

240 g	vepřové panenky, nakrájené na plátky
60 g	sýra brie
200 g	papáji
60 g	rukoly
40 ml	<u>Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu</u>

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

240 g vepřové panenky, nakrájené na plátky - **60 g** sýra brie

Plátky vepřové panenky naklepejte, vložte dovnitř kousek brie, přehněte tak, aby vznikla kapsa, a zajistěte párátky.

Krok 2

Kapsy z vepřové panenky grilujte 3–4 minuty z každé strany na grilu nebo grilovací pánvi.

Krok 3

200 g papáji - **60 g** rukoly - **40 ml** Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu

Papáju nakrájejte na kostky a promíchejte s rukolou. Salát pokapejte Kikkoman Ponzu yuzu. Kapsy z vepřové panenky podávejte na salátu.