Vepřová panenka na bylinkách se zeleninovým bulgurem

# Ingredience na jednu porci:

130 g vepřové panenky  
směs bylinek (použita petržel, tymián, oregano, bazalka)  
olivový olej  
sůl

50 g bulguru  
mražená směs zeleniny  
(vařeno v zimě, proto mražená)

# Postup:

Do mísy nalijeme trošku oleje a přidáme bylinky a sůl. Pořádně promícháme. Vložíme špalík panenky a pořádně jí potřeme olejovou směsí ze všech stran. Necháme aspoň půl dne odležet.

Potom opékáme na pánvičce cca 15-20 minut, zprudka. Ve středu by měla zůstat trošku růžovější.

Bulgur vaříme tak, že jej promyjeme a na díl bulguru přidáme dva díly vody. Zároveň osolíme a přidáme bylinky. Vaříme cca 15 minut a potom necháme v teple dojít. Zeleninu chvilku povaříme ve vroucí vodě a smícháme dohromady.

