Vepřová panenka s pepřovo-smetanovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Rozmarýn 1 snítka
- Bílé víno suché 1 dl
- Zelený pepř ve slaném nálevu 1 lžíce
- Smetana na vaření 150 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou panenku odblaníme, osolíme a a zlehka potřeme olejem.Pánev rozpalíme a opečeme na ní zprudka panenku ze všech stran. Do panenky v žádném případě nepíchejte vidličkou.

Panenku přendejte z pánve na malý pekáček do trouby, vložte na ní máslo a snítku rozmarýnu a 5 minut ji nechte odpočínout v troubě předehřáté na 90°C.

Do výpeku z pánve, kde jsme opékali panenku přidejte lžíci nakládaného zeleného pepře, podlijte

vínem, které nechte odpařit a po odpaření přidejte smetanu a chvíli provařte.

Panenku vyjměte z trouby a pokrájejte ji na plátky a případnou šťávu z panenky přilijte do pepřové omáčky a zamíchejte.

Plátky panenky podávejte spolu s pepřovo-smetanovou omáčkou okolo masa.