

Vepřová panenka ve slaninovém župáнку

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 2

- Vepřová panenka 500 g
- Slanina 100 g
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Smetana na vaření 0.5 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Máslo 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vepřovou panenku očistíme, překrojíme na 2 stejné válečky, které opepříme a trochu osolíme. Obalíme ve slanině. Spíchujeme párátkem, aby slanina z panenky nespadla.

Rozpálíme pánev, vlijeme trochu oleje a panenku se slaninou zprudka ze všech stran orestujeme, aby se zatáhla (cca 2 minuty).

Maso vložíme do předehřáté trouby na 180°C a dopečeme cca 5 minut.

Maso vyjmeme a necháme odpočinout. Výpek zalijeme smetanou, opepříme, osolíme a provaříme. Ke konci vložíme máslo a promícháme.

Panenku nakrájíme na pár kousků a posadíme do výpeku se smetanou. Jako přílohu volíme například hranolku.