

Panenka s jablečným čatní a kuskusem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 2 g
- pepř černý (drcený) 1 lžička
- pepř zelený (nakládaný) 1 lžička
- sůl 1 lžička
- Fíky 2 ks
- jabka 500 g
- cukr 250 g
- jablečný ocet 2 dl
- rozinky 150 g
- cibule 1 ks
- hořčičné semínka 2 lžička
- zázvor 1 lžička
- paprika chilli 1 ks
- hřebíček 3 ks
- skořice 1 ks
- kuskus 1.5 hrnek
- cibule 1 ks
- jarní cibulka 2 ks
- slunečnicový olej 2 lžíce
- máta 4 ks

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Albánie

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostky. Jablka a zbylé suroviny na čatni dáme do kastrolu a za občasného promíchání přivedeme k varu. Čatni vaříme pozvolna 45 minut a dáváme pozor, aby se nepřipálilo.

Panenky přepůlíme, osolíme, posypeme drceným pepřem a každou porci zvlášť vložíme do vakuového sáčku. Do sáčku přidáme několik kuliček zeleného pepře, odsajeme vzduch a vložíme do vody teplé 70 °C. Při této teplotě maso zahříváme 55 minut. Maso vyjmeme a necháme v sáčku ještě 10 minut dojít.

Kuskus zalijeme vroucí vodou, zlehka promícháme vidličkou a zakrytý necháme 10 minut nabobtnat. Na oleji orestujeme dosklovata najemno nakrájenou oloupanou cibuli a jarní cibulky, vmícháme kuskus, osolíme a přidáme nasekanou mátu. Kuskus rozdělíme na talíře, přidáme na plátky nakrájené maso z panenky, čatni, maso přelijeme šťávou z masa a ozdobíme čtvrtinami čerstvých fíků a bylinkami.

Poznámka:

zázvor čerstvě nastrohaný