

Vepřová panenka na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 700 g
- Čerstvý zázvor 40 g
- Olivový olej 50 ml
- Hladká mouka 30 g
- Mrkev 150 g
- Bílá ředkev 100 g
- Cuketa 100 g
- Červená cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistěte, omyjte a osušte. Zázvor oloupejte a nakrájejte na plátky. V hlubší pánvi rozehřejte olej a maso se zázvorem ze všech stran opečte. Pak maso i zázvor přendejte do pekáčku a ve vyhřáté troubě při 160 °C pečte asi 30 minut.

Ve výpeku v pánvi rozmírejte hladkou mouku, udělejte jíšku a nechte ji zchladnout. Mrkev a bílou

ředkev očistěte, cukety omyjte, rozpůlte a vykrojte semínka, červenou cibuli oloupejte. Z mrkve, ředkve a cukety nakrájejte hranolky, cibuli rozpulte a nakrájejte na nudličky. Zeleninu přidejte po 15 minutách pečení k masu, vše lehce podlijte 150 ml vody a dopečte.

Pečené maso vložte spolu se zeleninou na talíř, zakryjte fólií a nechte odpočinout.

Šťávu z pekáče nalijte do pánve s jíškou, přivedte k varu, promíchejte a provařte asi 15 minut. Dochutěte solí a pepřem. Vepřové panenky nakrájejte na plátky a obložte zeleninou. Doplňte bramborovými knedlíky a přelijte masovou omáčkou.