Šťavnatá panenka s oříšky

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- citrónová šťáva 2 lžíce
- lístkové ořechy 50 g
- lístkové těsto 250 g
- olivový olej 2 lžíce
- petrželka 5 lžíce
- provensálské koření 2 lžička
- strouhanka 80 g
- vepřová panenka 800 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Přílohy:
4 menší papriky (různé barvy), 1 lilek, 1 větší cibule, olivový olej na opečení, 200g cherry rajčátek
Panenku očistíme, osolíme, posypeme provensálským kořením, pokapeme citronovou šťávou a olejem. Necháme v chladu odležet. Mezitím si opražíme nasucho strouhanku a mleté oříšky, vše promícháme, přidáme podle chuti ještě provensálské koření, sůl, mletý pepř a nasekanou petrželku. Listově těsto rozválíme na plát, potřeme bílkem a posypeme připravenou směsí. Panenku opečeme na pánvi ze všech stran dozlatova. Pak ji položíme na sypkou směs a zabalíme do těsta. Povrch těsta potřeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C asi 20 minut. Papriky, lilek, cuketu a cibuli omyjeme, očistíme a pokrájíme. V pánvi rozehřejeme olej a zeleninu na něm zprudka

opečeme, nakonec přidáme rozpůlená rajčátka a směs osolíme. Přidáme na talíř k hotové panence.