

Vepřová panenka s bazalkovým pestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 1000 g
- Sůl a černý pepř 1 špetka
- Bazalkové pesto 4 lžíce
- Slanina 6 plátků

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou panenku omyjeme, osušíme, lehce osolíme a opepříme.

Maso natřeme rovnoměrně bazalkovým pestem. Na dvojitý alobal rozložíme plátky slaniny, položíme na něj maso a slaninu kolem panenky pevně obtočíme.

Panenku zabalenou do alobalu dáme péct do vyhřáté trouby.

Po dvaceti minutách pečení balíček rozevřeme, zvýšíme teplotu a panenku asi 5- 7 minut pečeme odkrytou.

Před porcováním ji necháme odpočinout, aby nevytekla všechna šťáva.