VEPŘOVÁ PANENKA S HOUBOVOU KAŠÍ A VARIACÍ PEČENÝCH CIBULÍ

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 600 g
- masový vývar 4 dl
- máslo 120 g
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- brambory 500 g
- sušené houby 100 g
- smetana 100 ml
- mléko 150 ml
- červená cibule 2 ks
- šalotka 100 g
- jarní cibulka 1 ks
- vinný ocet 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- tymián 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi opečeme osolené a opepřené panenky ze všech stran dozlatova. Vložíme na 10 minut do trouby nastavené na 180°C a upečeme dorůžova. Asi 5 minut necháme pod alobalem v pokojové teplotě a krájíme na plátky.

Výpek na pánvi zalijeme vývarem, svaříme a na závěr za stálého šlehání vložíme kousek másla na zjemnění.

Houbová kaše
Uvařené brambory propasírujeme nebo pomeleme najemno. Přidáme teplé máslo, smetanu a osolíme. Spojíme s najemno sekanými hříbky, které jsme na hodinu namočili do mléka.

Na oleji opeče na čtvrtky krájenou červenou cibuli, přidáme na půlky krájenou šalotku, krátce opečeme s bobkovým listem a tymiánem. Přidáme krájenou jarní cibulku (pouze bílou část), zalijeme octem a ochutíme solí a pepřem.