

VEPŘOVÁ PANENKA S PAŽITKOVOU OMÁČKOU A PEČENOU ZELENINOU S BRAMBORY RATTE

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 800 g
- slanina 8 plátek
- česnek 2 stroužek
- tymián 1 snítka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sylný masový vývar 2 dl
- smetana 1 dl
- pažitka 1 lžíce
- **Suroviny na zeleninu a brambory**
- růžičková kapusta 6 ks
- mrkev 1 ks
- celer 1 ks
- hráškové lusky 50 g
- vařené brambory ratte ve slupce 300 g
- bílé víno 1 dl
- máslo 80 g
- sůl 2 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Panenku nakrájíme na čtyři kousky a ochutíme solí a pepřem. Zabalíme do slaniny a na pánvi s olejem, česnekem a tymiánem, opečeme dozlatova. Dáme dopéct do vyhřáté trouby na 180°C cca 12 minut. Z pánve vyjmeme česnek a tymián, zalijeme masovým vývarem a svaříme na polovinu. Přidáme smetanu, provaříme a ochutíme solí a pepřem. Nakonec dáme najemno sekanou pažitku.

Do vařící vody vhodíme zeleninu krájenou na hranolky a povaříme 3 minuty. Vyjmeme ji a dáme do vody s ledem. Necháme vychladit a okapat. Na oleji opečeme s napůl rozříznutými bramborami dozlatova. Zalijeme vínem, odvaříme a zjemníme máslem. Dochutíme solí a pepřem. Na závěr vložíme na prohřáté dílky kapustiček.