

KREPINETKA Z VEPŘOVÉ PANENKY NA RAGŮ ZE ZELENÉ ČOČKY, SILNOU MASOVOU ŠTÁVOU A S RESTOVANÝMI ŠALOTKAMI

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 4 ks
- bavorská uzená slanina 8 plátek
- žampiony 6 ks
- bílá část pórku 1 ks
- listová petržel 2 hrst
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- sylný masový vývar 3 dl
- šalotka 4 ks
- máslo 30 g
- **Suroviny na 4 porce zelené čočky**
- syrová zelená čočka Lagris 250 g
- šalotlka 3 ks
- vývar z čočky 3 dl
- slanina 60 g
- parmezán 40 g
- máslo 40 g
- sůl 0.3 lžička
- pepř 0.3 lžička
- listová petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony a pórek nakrájíme na plátky a na oleji orestujeme. Přidáme petrželku a ochutíme solí a pepřem. Připravenou směs umixujeme na hladkou fáš.

Maso nakrájíme na čtyři stejné kousky, osolíme a opeříme. Osmažíme na pánvi z každé strany dozlatova.

Plátky slaniny rozložíme po třech plátcích a na každou část rozetřeme bylinkovou fáš a pak přidáme maso. Zamotáme, opečeme na pánvi dozlatova a dáme dopéct do trouby na 180°C. Pečeme cca 10 - 12 minut.

Na výpeku v pánvi orestujeme na kolečka krájenou šalotku, necháme změkknout a poté zalijeme vývarem, svaříme na jednu třetinu a zjemníme máslem.

Zelenou čočku uvaříme téměř doměkka. Scedíme a část vývaru si necháme. Na oleji orestujeme šalotku a slaninu pokrájenou na nudličky. Přidáme vařenou čočku, promícháme a zalijeme vývarem z čočky. Lehce provaříme, vložíme máslo a parmezán. Vymícháme krémovou konzistenci. Ochutíme solí, pepřem a listovou petrželkou.

Poznámka:

vepřová panenka 4 krát 180g