

Slaninové dukáty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- steak 6 ks
- uzená slanina 6 plátek
- mořská sůl 0 ks
- pepř čtyř barev 0 ks
- olivový olej 0 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřovou panenku odblaníme, osušíme a rozdělíme na tři díly. Oba konce oddělíme a použijeme na jiné dobroty. Střední část panenky rozdělíme na šest stejných steaků. Každý steak po obvodu omotáme plátkem slaniny a převážeme provázkem pro udržení hezkého tvaru. Steaky potřeme ze spodní a vrchní části olivovým olejem a okořeníme z obou stran směsí čerstvě namletých pepřů a osolíme.

Na nepřilnavou pánev vložíme všech šest steaků a opékáme z každé strany cca 4 minuty. Jakmile je maso opečeno z obou stran, uložíme ho do připraveného alobalu a necháme cca 8 minut rozležet. Příloha vařené brambory lehce šťouchané s nasekanou mladou cibulkou a máslem.

Poznámka:

sůl a pepř podle chuti, olivový olej podle potřeby, 6 steaků s vepřové panenky cca po 100 g/ks