

Vepřová jehla s restovanou zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 800 g
- anglická slanina 200 g
- česnek 4 stroužek
- olej 1 lžíce
- bujón 1 kostka
- steakové koření 2 špetka
- sůl 2 ks
- voda 200 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřovou panenku nakrájíme na silnější asi 3 cm vysoké špalíčky, rukou je jemně naklepeme, nakořeníme a potřeme rozdrceným česnekem
2. Maso pak jemně zakápneme olejem a vytvarujeme do špalíčku, naskládáme do misky a necháme v ledničce den marinovat
3. Jednotlivé špalíčky po obvodu obalíme anglickou slaninou a po 4 ks napícháme na jednotlivé jehly
4. Po obou stranách maso na jehlách zprudka orestujeme, jehly vytáhneme a uchováme v teple
5. Výpek podlijeme trochou vody, zaprášíme moukou, přidáme vývar v prášku (kostku) a chvíli provaříme, dochutíme vegetou
6. Zeleninu a žampiony nakrájíme na nudličky a na malém množství oleje vše krátce orestujeme

7. Dochutíme vegetou

8. Hotové jehly servírujeme na talíř, zalijeme malým množstvím omáčky z výpeku a obkládáme zeleninou.

Doporučení:

Jako přílohu doporučujeme různě upravené brambory.