

Pečená panenka se sušenými švestkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 800 g
- hřebíček 2 ks
- badyán 1.2 ks
- řepkový olej 1 lžíce
- pastinák 2 ks
- mrkev 2 ks
- česnek 8 stroužek
- sušená šumka 4 plátek
- sušené švestky 12 ks
- sůl 1.2 špetka
- pepř 1.2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Panenku pečlivě očistěte od blány. Hřebíčky a badyán utlučte v hmoždíři nebo umelte a smíchejte se skořicí, olejem a maso směsí potřete. Nechte chvilku marinovat.

2

Mezitím očistěte mrkev, pastináky a překrojte je na poloviny. Do kastrůlku dejte vařit osolenou vodu. Mrkev s pastinákem povařte asi 5 minut ve vroucí vodě, pak je scedte.

3

Marinované maso osolte, obalte sušenou šunkou. Vložte do zapékačské misky a obložte ovařenou mrkví s pastinákem, neoloupanými stroužky česneku a sušenými švestkami.

4

Vložte do trouby vyhřáté na 200 °C a pečte 15–20 minut. Panenka by po rozříznutí měla být lehce růžová. Podávejte s bramborami nebo tmavým pečivem.