

Vepřová panenka na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 750 g
- voda 500 ml
- lesní houby 120 g
- smetana 200 ml
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- Knorr Hotová jíška světlá 1 ks
- červené portské víno 40 ml
- Knorr Bramborová kaše balíček 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou panenku osolíme, opeříme a opečeme na olivovém oleji dozlatova, poté ji dopečeme v troubě dorůžova.

Na zbylém oleji orestujeme kousky hub, zjemníme Ramou Cremefine na vaření, portským a necháme přejít varem. Podle potřeby zahustíme Knorr hotovou jíškou.

Vepřovou panenku nakrájíme na plátky a přeléváme omáčkou. Podáváme s Knorr bramborovou kaší připravenou podle návodu.

Tip: Vhodnou přílohou jsou lyonské šťouchané brambory, které snadno připravíte pomocí Knorr

Bramborové kaše s mlékem, do které přimícháte na olivovém oleji orestovanou cibulku a zjemníte zakysanou smetanou