

Vepřová panenka se sýrovou omáčkou z gorgonzoly

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 700 g
- olivový olej 50 ml
- bobkový list 2 ks
- Vývar 300 ml
- oregáno 1 lžíce
- smetana 100 ml
- slunečnicový olej 50 ml
- pepř černý mletý 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- bílé víno 100 ml
- plísňový sýr 60 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 125 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso umyjte, vyřízněte blány a žilky a následně osušte. Panenku nakrájejte na medailonky

Čerstvě umletý pepř smíchejte s oregánem, pomletým česnekem a olivovým olejem. Takto připravenou marinádou potřete maso, přikryjte je fólií a odložte na chladné místo na cca 90 minut.

Maso vyjměte z lednice a nechte vyrovnat jeho teplotu, aby byla jako je pokojová a poté jej zprudka osmažte na pánvi ze všech stran a i s pánví(!!!pouze s pánví určenou i do trouby!!!) dejte na 10 minut zapéct na 190°C do trouby. Poté maso vyjměte z pánve a uchovejte v teple.

Výpek z pánve podlijte bílým vínem a sklenicí vody, přidejte bobkový list a cca 5 minut povařte. Sýr gorgonzola nastrouhejte na struhadle a přidejte do omáčky a za stálého míchání provařte.. Přidejte smetanu a ještě chvíli povařte - do okamžiku, až omáčka získá odpovídající konzistenci.

Medajlonky z panenky vložte na talíř a přelijte je syrovou omáčkou. Podáváme s hranolky.