

Vepřová panenka s gratinovanými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 400 g
- Česnek 2 stroužek
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Zelený pepř dle chuti 1 špetka
- Červená cibule 1 ks
- Rozmarýn 4 snítky
- **ZAPEČENÉ BRAMBORY**
- Nové brambory 800 g
- Máslo 250 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Smetana 250 ml
- Česnek 2 stroužek
- Parmazán 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytou a osušenou panenku zbavte přebytečných blan, potřete ji směsí česneku, hořčice a olivového oleje, osolte ji a opeřete a dejte na minimálně 30 minut odležet do chladu.

Pak ji zprudka ze všech stran opečte na pánvi, přendejte do zapékací misky a zasypte tence pokrájenou cibulí. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 10 minut. Poté panenku obraťte, přidejte pár snítek rozmarýnu a přiklopte 20 minut dopečte. Vyndejte z trouby, nechte asi 2 minuty stát, teprve pak maso nakrájejte na tenké plátky. Podávejte se zapečenými bramborami: oloupané, omyté brambory nakrájejte na centimetrové plátky, dejte je do vymazané zapékací misky, každou vrstvu vždy osolte a přelijte zahřátou smetanou s česnekem a posypte parmazánem a při 180 °C pečte asi 30 minut.