

Panenka s kaštanovou náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 500 g
- asi 15 předvařených kaštanů 1 ks
- krajíček tmavý chleba 1 ks
- máslo 1 lžíce
- červená cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sekaná šalvěj 1 lžíce
- trocha soli a pepře 1 ks
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, podélně je nařízneme a připravíme si tak plát, který potom naklepeme.

edlé kaštany a chleba rozmělníme na kousíčky. Na pánvi rozežřejeme máslo a osmažíme jemně nakrájenou cibulku, přidáme na plátky nakrájený česnek, šalvěj, kaštany i chleba. Vše ochutíme solí a pepřem. Směs rozložíme na plát masa, svineme do rolády a pevně svážeme reznou nití.

Na rozpáleném oleji maso zprudka pečeme ze všech stran, vložíme do pekáčku a pečeme za občasného podlévání asi 40 minut.

Několik celých lístků šalvěje zvlášť opečeme na másle a hotovou roládu jimi obložíme. Podáváme s

pečenými brambory.

Poznámka:

Po upečení je třeba nechat roládu několik minut zchladnout. Teprve potom ji ostrým nožem nakrájej. Bude tak lépe držet tvar.