

Hroznová panenka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vepřová panenka 400 g
- podle potřeby sůl 1 ks
- trocha čerstvě mletý barevný pepř 1 ks
- koření adžika 4 lžička
- olej 3 lžíce
- červené víno 200 ml
- bílé nebo modré hrozny 100 g
- trocha cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nakrájíme na špalíky, osolíme, opeříme a potřeme kořením adžika.

Rozpálíme grilovací pánev s olejem a zprudka opečeme ze všech stran maso, pak vyjmeme, zabalíme do alobalu a dáme v zapékací misce dodělat do trouby předehřáté asi na 200 °C, přibližně 8-10 minut.

Mezitím přidáme do pánve k výpeku červené víno, omyté, rozpůlené a vypeckované hrozno, necháme redukovat, dochutíme špetkou cukru, soli a pepře.

Panenku vyjmeme z alobalu a nakrájíme ji na plátky. Vypečenou šťávičku přilijeme k vinné redukci, promícháme a podáváme se smaženými nebo vařenými brambory a sklenkou vínečka.