

Panenka z čuníka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 20 ml
- niva 200 g
- smetana 100 ml
- slanina 8 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Panenku odblaníme a vetřeme do ní sůl a pepř. Pokapeme olejem. Necháme asi 15 minut odležet. Mezitím v kastrůlku zalijeme na kostičky nakrájenou nivu smetanou a za pomoci metličky zahříváme, až se sýr roztaví a vytvoří se hustá omáčka (dip).

Panenku omotáme plátky libové uzené slaniny a převážeme provázkem. Na rozpáleném oleji zlehka orestujeme. Až slanina zezlátne (asi 15 minut), necháme maso pod pokličkou dojít (asi 5 minut). Nakrájíme na plátky a na talíři přelijeme dipem.