

Vepřová panenka v listovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vepřová panenka 300 g
- listové těsto 200 g
- čerstvý listový špenát 200 g
- slanina 4 plátek
- strouhaný Eidam 100 g
- kečup 2 lžíce
- sůl, pepř, česnek 1 ks
- másla 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejdříve si na másle podusíme listy opláchnutého špenátu, ochutíme solí, pepřem a česnekem. Vepřovou panenku rozřízneme na dvě části, osolíme, opepříme a zprudka opečeme na tuku, aby se maso zatahlo.

Z listového těsta rozválíme plát, který rozdělíme na dva díly. Každý díl pak potřeme kečupem a klademe slaninu, strouhaný sýr, špenát a maso. Vše zabalíme do těsta a povrch potřeme vodou. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova (asi 40 minut).

Servírovat lze samostatně, se zeleninou dušenou na másle či s různě upravenými brambory.