

Plněné panenky s pórkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- panenka 3 ks
- pórek 1 ks
- salám uherský 100 g
- žampiony 4 ks
- slanina anglická 150 g
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřové panenky omyjeme a osušíme je papírovou utěrkou. Každý plátek podélně rozkrojíme, ale jen do dvou třetin, a přes potravinářskou fólii ho lehce naklepeme. Jemně osolíme, poklademe anglickou slaninou nebo uherským salámem, nadrobno pokrájenými žampiony, pórkem a hermelínem, který jsme nakrájeli na plátky. Potom plátky masa zavineme a podle potřeby je zpevníme párátky, aby dobře držely pohromadě.

Vložíme je do pekáčku či jiné nádoby, ve které jsme zvyklí péci, a plněné panenky zasypeme na kolečka nakrájenou cibulí, žampiony a zbylou slaninou pokrájenou na drobné kostičky. Zalijeme asi 1,5 dl vody. Maso pečeme asi 1,5 hodiny na 220 °C a podle potřeby podléváme vodou. Asi 20 minut před dokončením dopékáme již v odklopené nádobě tak, aby pokrm získal hezkou zlatavou barvu. Podáváme s bramborovými kroketami a zeleninovou oblohou.