

Zapečená vepřová panenka ve štrůdlovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Vepřová panenka 2 plátek
- Plátkový sýr 4 plátek
- Šunka 4 plátek
- Těsto na štrůdl 1 balíček
- Podravka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Houby 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Panenky omyjeme a nakrojíme na půl.

Podusíme houby do měkka a zahustíme jedním vajíčkem.

Rozválíme štrůdlové těsto na velký plát na něj položíme 2 plátky sýra na to položíme napůl rozkrojenou a okořeněnou panenku a na to položíme houby a pak to přikryjeme plátkem šunky . Nakonec to zavineme a potřeme vajíčkem a dáme péct do trouby na 45 minut.

Podáváme s bramborem