

Panenky v parmském kabátku s batátovými chipsy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 ks
- Parmská šunka 4 plátek
- Batáty 2 plátek
- Žampiony 4 ks
- Olivový olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravte chipsy. Batáty dobře očistěte kartáčkem, osušte a nakrájejte na tenké plátky. Dejte na tukem potřený plech, zakápněte olivovým olejem a osolte. Ve vyhřáté troubě pečte při 180 °C asi 30 minut. V polovině pečení chipsy otočte. Panenku očistěte a seřízněte oba konce, aby vznikl úhledný váleček.

Plátky parmské šunky položte vedle sebe, aby se asi z jedné čtvrtiny překrývaly a měly na šířku stejný rozměr panenku a zabalte. Dejte na rozpálenou pánev tou stranou, kde šunkové plátky končí. Opékejte z každé strany asi 4 minuty. Nezapomeňte maso opéct seshora i zespodu. Při otáčení si pomáhejte dřevěnou obracečkou a panenku si přidržte druhou rukou. Nakonec přihodte žampiony a

ještě je lehce orestujte. Před krájením nechte panenku chvíli odpočinout.