

Vepřová panenka s ovocem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 2 ks
- Mandarinkový kompot (malý) - kousky 1 ks
- Ananasový kompot (malý) - kousky 1 ks
- Sterilované žampiony 1 plechovka
- Šunka 150 g
- Plátkový sýr 150 g
- Sůl, mletý pepř, - dle chuti 2 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso nakrájíme na plátky, lehce naklepeme, osolíme a opeříme. Opečeme z obou stran na oleji. Potom položíme na každý plátek kousek šunky, trochu mandarinek, ananasu a žampionů, zakryjeme plátkem sýra, přiklopíme poklicí a necháme sýr roztavit.