Vepřová panenka s hruškami

Kategorie: Maso

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 200 g
- hrušky 2 ks
- tuk na pečení 60 g
- sůl 1 špetka
- drcený pepř 1 špetka
- pivo 1 sklenice
- máslo 1 lžíce
- med 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

vepřovou panenku vcelku okořeníme a ze všech stran opečeme na rozpáleném tuku. Maso pak vyjmeme a vložíme do vyhřáté trouby. Oloupané hrušky s vykrojeným jádřincem rozdělíme na osminky, které nasypeme do tuku, jenž zbyl po orestování masa. Přilijeme k nim pivo, přidáme trochu medu a másla a vše lehce okořeníme drceným pepřem. Pak dusíme pod pokličkou tak dlouho, aby kousky ovoce změkly, ale zůstaly pevné. Opečenou panenku nakrájíme na plátky a přidáme k ní podušené hrušky. K pokrmu se hodí celá řada příloh, od různých úprav rýže a pečených brambor až po grilovanou zeleninu.