

Vepřová panenka v županu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Vepřová panenka 2 ks
- Listové těsto 1 ks
- Sušené švestky 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso dobře omyjeme a osušíme. Ostrým nožem prořízneme v každé panence podélný otvor, který naplníme sušenými švestkami. Pomůžeme si přitom obrácenou vařečkou. Naplněné maso ze všech stran osolíme a opepříme. Listové těsto rozdělíme na dvě části a rozválíme na pláty. Na každý plát položíme jednu panenku, zabalíme do těsta a spojem dolů klademe na plech vyložený pečícím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sezamovým semínkem a v troubě vyhřáté na 190 stupňů pečeme do zlatova.