

Ztracená vepřová panenka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová panenka 1 ks
- Niva 100 g
- Hruška 4 ks
- Koření na steak 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Brusinkový džem 2 lžička
- Meduňka 4 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Panenku nakrájíme na 4 špalíčky, lehce klouby prstů naklepeme, osolíme a posypeme kořením na steaky. Na pánvi na rozpáleném oleji orestujeme asi 4 minuty pokaždé straně. Orestovanou panenku přeložíme do zapékačské misky, na každý kousek položíme půlku kompotované hrušky a hustě posypeme rozdrobenou Nivou. V troubě vyhřáté na 200 stupňů zapečeme, až se sýr rozpustí. Na talířích zdobíme džemem a lístkem meduňky.