

Panenka se šalotkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 4 ks
- olej 3 lžíce
- máslo 30 g
- šalotka 200 g
- Med 4 lžíce
- krupicový cukr 1 lžíce
- Anglická slanina 4 plátek
- rozmarín 2 snítka
- solamyl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Panenky potřete částí oleje a nechte odležet v pokojové teplotě. Na másle orestujte šalotky, přidejte k nim med, cukr, citronovou šťávu, zalijte 1 dl vína a pomalu duste do změknutí.

Na litinové pánvi rozpalte zbytek oleje a osmažte na něm rychle rozmarýn a dejte ho stranou. Potom na pánev dejte špalíčky masa obtočené slaninou a opékejte z každé strany asi 4 minuty. Maso dejte do pekáčku, osolte, opepřete a nechte dojít 10 až 15 minut v rozehráté troubě.

Do měkkých šalotek přidejte solamyl rozmíchaný v červeném víně, promíchejte a krátce prohřejte. Osolte a opepřete. Podávejte s bramborovými knedlíky nebo noky.

Poznámka:

dle chuti sůl a pepř