

Kořeněná panenka ve slanině s rozmarýnovým bramborem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová panenka 1 ks
- Slanina 12 plátek
- Grilovací koření 1 špetka
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Hladká mouka 1 lžička
- **Rozmarýnové brambory**
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Vařené brambory 0.5 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Panenku si nakrájíme na 2 cm široké plátky. Plátky okořeníme z obou stran grilovacím kořením. Každý plátek panenky zabalíme do 2 plátků slaniny a dáme na středně rozpálenou pánev s trochou oleje opéct ze všech stran dozlatova. Ogrilovanou panenku dáme chvíli odpočinout. Výpek ze slaniny lehce posypeme hladkou moukou a chvíli necháme orestovat. Poté podlijeme vodou a chvíli povaříme do zhoustrutí omáčky. Pokud nám z panenky ještě vyteklo trochu šťávy přidáme i tuto šťávu.

Panenku podáváme s omáčkou z výpeku s rozmarýnovými bramborami, které jsme si udělali tak, že jsme si uvařené brambory osmažili na pánvi s trochou čerstvého rozmarýnu a soli.

K panence se velmi hodí grilovaná zelenina, kukuřice nebo i jiná příloha.

