

Vepřová panenka Wellington

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Žampiony 250 g
- Tymián 5 snítka
- Máslo 50 g
- Vepřová panenka 700 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle potřeby 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Olivový olej 1 ks
- Plátková anglická slanina 100 g
- Listové těsto 400 g
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Hrubá mořská sůl dle potřeby 1 ks
- Mrkev 150 g
- Petržel 150 g
- Cuketa 200 g
- Rozmarýn 4 snítka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Žampiony očistíme a nasekáme nadrobno. Pak je spolu s tymiánovými lístky opečeme na másle. Restujeme asi 10 minut, až se z hub odpaří tekutina. Poté je přendána na talířek a necháme vychladnout.

Vepřovou panenku očistíme, omyjeme a osušíme. Maso osolíme a opepříme. Potřeme je dijonskou hořčicí a zprudka opečeme ze všech stran na olivovém oleji. Panenku necháme vychladnout.

Plátky slaniny rozprostřeme na potravinářskou fólii tak, aby se trochu překrývaly. Opečenou vepřovou panenku po vychladnutí do slaniny pevně zarolujeme a utáhneme. Fólii pak sundáme.

Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na obdelník silný zhruba 3 mm. Doprostřed rozprostřeme orestované žampiony, na ně položíme maso a zarolujeme. Volné kraje těsto odkrojíme a přeložíme dospodu balíčku.

Těsto propícháme a potřeme rozšlehaným vejcem. Povrch ozdobíme lístky ze zbytku těsta a posypeme hrubou solí. Pečeme ve vyhřáté troubě při 200°C asi 10 minut. Teplotu snížíme na 180°C a dopékáme ještě přibližně 20 minut.

Očištěnou zeleninu nakrájíme na tenké hranolky a opečeme na olivovém oleji doměkka. Osolíme, opepříme, přidáme otrhané rozmarýnové lístky a ještě chvíli restujeme. Hotovou zeleninu podáváme s nakrájenou panenkou.