

Vepřová panenka sous-vide na liškovém ragú

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso vyndáme z krabičky a poté ho ze sáčku přendáme do pekáče spolu se šťávou. Přikryjeme pekáč víkem a dáme péct do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečeme přibližně 35 – 45 minut. Mezitím si připravíme liškové ragú. Ve velké pánvi rozpustíme máslo a dáme na něj opékat nahrubo nakrájenou šalotku a nasekaný česnek. Poté přidáme lišky. Ochutíme solí, mletým bílým pepřem a čerstvým tymiánem. Zalijeme bílým vínem, které necháme zprudka odvařit. Přidáme hořčici, zalijeme 1 dcl vody a dusíme pod pokličkou přibližně 15 minut. Sundáme poklici, zalijeme lišky smetanou a na střední teplotu provaříme dalších 10 minut. Doladíme chuť a dle potřeby na chvíli zvýšíme teplotu a odvaříme přebytečnou tekutinu. Nakonec promícháme s jemně nakrájenými kolečky jarní cibulky. Ragú podáváme s plátky vepřové panenky, posypané svěžími výhonky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 500 g
- **Tymián čerstvý** - 5 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Hořčice orientální 340 g** - 10 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 0.5 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 30 g
- **Vepřová panenka Sous - vide 300 g** - 300 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

