

Vepřová panenka ve slanině s gratinovanými brambory

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Postup přípravy

Panenku nakrájíme asi na plátky 3,5 cm, trochu naklepeme klouby ruky, vložíme do misky, zakápneme olivovým olejem a zasypeme trochou barevného pepře. Panenku nesolíme. Necháme ji odpočinout v lednici alespoň hodinu, ideálně přes noc či jeden, dva dny.

Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky asi 2 mm silné, poklademe je do zapékací misky. Smícháme smetanu, rozmačkaný česnek, sůl a přidáme brambory. Překryjeme alobalem a vložíme do trouby předehřáté na 200 °C, pečeme asi hodinu, poté sundáme alobal a dopečeme asi půlhodinu dozlatova.

Těsně předtím, než se nám dopečou brambůrky, obalíme panenku do slaniny, převážeme bílou nití.

Rozpálíme těžší pánev na nejvyšší možnou teplotu, panenku opečeme z každé strany 2 minuty, bude tak medium rare. Necháme 10 minut odpočívat pod alobalem na talíři, nyní už můžeme osolit. Pokud máme maso raději více tepelně upravené, nepřesmažujeme jej. Dáme jej na chvíli do trouby, jen co vyndáme brambory. Stačí 3 minuty.

Panenku ve slanině naskládáme na předehřáté talíře, přidáme brambory a přesypeme je trochou parmezánu.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Vepřová panenka** - 500 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 4 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

