

Panenka s ořechovo-slaninovou nádivkou

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 40

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 170°C. Maso rozřízneme na 1 cm vysoký plát. Osolíme, opepříme a položíme na potravinovou fólii.

Kostičky slaniny a šalotky osmahneme na 1 lžici oleje. Promícháme se švestkami, ořechy, sušenou šalvějí a žloutky (2 ks). Namažeme na maso. Pomocí fólie maso zarolujeme, fólii odstraníme a váleček svážeme provázkem.

Roládu necháme zatáhnout v pánvi a poté zakrytou pečeme 15 minut. Odkryjeme a dopečeme 3 minuty dozlatova.

Podáváme s jarním salátkem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Šalvěj** - 3 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Vepřová panenka** - 300 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Švestky sušené vypeckované 100 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

