

Vepřová panenka s pepřovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Vepřová panenka 500 g
- Pepř černý čerstvě mletý 2 špetka
- Sůl 2 špetka
- **Pepřová omáčka:**
- Zelený pepř ve slaném nálevu 1 sklenice
- Smetana 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Šalotka 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Vepřový vývar 0.5 hrnek
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vepřovou panenku odblaníme a rozkrojíme na 2 stejně velké válečky. Oba válečky opeříme čerstvě mletým pepřem, namažeme olejem a dáme minimálně na 1 hodinu do lednice odpočinout. Poté maso vyjmeme z lednice, necháme odpočinout cca 20 minut. Rozpálíme pánvičku a zprudka ze všech stran na pár minut orestujeme, poté lehce osolíme a vložíme do rozpálené trouby na 10 minut dojít.

Pepřová omáčka:

Nakrájíme si nadrobno šalotku a vložíme jí do pánve, kde jsme restovali panenky, přidáme máslo a šalotku orestujeme, přidáme několik lžiček nakládaného zeleného pepře, přilijeme smetanu a zamícháme a necháme provařit.

Maso vyjmeme z trouby a necháme jej pár minut odpočinout. Výpek, který nám zůstal na dně pekáčku použijeme do pepřové omáčky. Přilijeme z němu trochu teplé vody a vařečkou je odlepíme ode dna a vlijeme k pepřové omáčce. Pepřovou omáčku promícháme a povaříme, dle chuti případně osolíme.

Panenku nakrájíme kose na 2 kusy, které naservírujeme doprostřed talíře a kolem lžící přidáme pepřovou omáčku. Jako přílohu můžeme zvojit opečené brambory, baby brambory, hranolky, krokety.