

# Alfédovy panenky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová panenka 750 g
- Cibule 500 g
- Tymián 1 špetka
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Pepř mletý 1 špetka
- Olej 4 lžíce
- Sůl 1 hrst

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso nakrájíme na plátky, které opečeme na oleji. Osolíme a opeříme. Polovinu masa z pánve (opečeného) vyjme do zapékací mísy, a na prázdné místo v pánvi dáme asi půl kila nakrájené cibule na plátky. Orestujeme a částí cibule pokryjeme maso v misce. Posypeme rozdrčeným tymiánem a zalejeme smetanou. Opakujeme, dokud máme suroviny. Dáme do trouby zapéct. Můžeme po vrchu posypat strouhaným sýrem. Vhodná příloha je rýže nebo těstoviny.