

Krušnohorská panenka a cínovecké kuličky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: prima kalendář

Suroviny

2 ks vepřové panenky
100 g vepřové šunky
200 g sýra Eidam
drůbeží vývar
200 g baby karotky
200 g fazolových lusků
1 červená kapie
olivy
sůl
grilovací koření
bílý pepř
polévkové koření
400 g brambor
150 ml smetany
olej
petrželka

Postup

Vepřovou panenku rozřízneme, rozklepeme, okořeníme, poklademe plátky šunky, strouhaným sýrem, olivami, karotkou, fazolovými luskami a proužky kapie. Vše zabalíme do alobalu a pečeme 20-25 minut. Asi 10 minut před dokončením vyjmeme panenku z alobalu, potřeme ji olejem, podlijeme vývarem a necháme ještě dopéct. Z oloupaných brambor vykrajujeme tvořítkem malé kuličky, které osolíme, pokapeme olejem a pečeme asi 20 minut. Přilijeme k nim smetanu a pečeme ještě 15 minut. Jednotlivé porce ozdobíme sekanou petrželkou.