Panenka s ořechovou krustou

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

2808 kalorií , **1 g** cukrů , **179 g** tuků , **189 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: https://srecepty.cz/panenka-s-orechovou-krustou

Příprava

Maso odblaníme, omyjeme, osušíme, potom jej osolíme a okořeníme barevným pepřem. V pekáčku rozpálíme olej a maso na něm opečeme ze všech stran. Změklé máslo nakrájíme na kousky, vlašské ořechy i arašídy najemno umeleme. V misce promícháme máslo se žloutkem, strouhankou a ořechy s arašídy. Směs naneseme ze všech stran na maso a dobře ji přitiskneme. Obalenou panenku vložíme zpět do pekáčku s olejem a pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 20 minut dozlatova. Po upečení maso vyjmeme z pekáčku a udržujeme teplé. Do výpeku vmícháme kompotované brusinky a povaříme je, pak přilijeme smetanu a za stálého míchání necháme přejít varem. Maso nakrájíme na plátky, na talíři je polijeme brusinkovou omáčkou a ozdobíme petrželkou.

Tip k receptu

Jako příloha může být bramborová kaše.

Ingredience

- 800 g vepřové panenky
- sůl
- pepř barevný
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 80 g másla
- 50 g vlašských ořechů
- 50 nesolených arašídů
- 1 žloutek
- 100 g strouhanky
- 100 g brusinkového kompotu
- 150 ml smetany
- hrst petrželky

Kategorie

Francouzská, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod