

Panenka v těstě s ořechy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

3072 kalorií , **7 g** cukrů , **180 g** tuků , **199 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/panenka-v-teste-s-orechy>

Příprava

Vepřovou panenku osolíme, posypeme jednou lžičkou provensálského koření, pokapeme citrónovou šťávou, olejem a necháme odležet. Poté vepřovou panenku opečeme ze všech stran na pánvi na oleji. Připravíme si směs z nasucho opečené strouhanky, mletých lískových oříšků, petrželové natě, provensálského koření a špetky soli. Listové těsto rozválíme na obdélník, potřeme bílkem, posypeme sypkou směsí, položíme na ni předpečenou vepřovou panenku a zabalíme ji do těsta. Potřeme bílkem a pečeme cca 30 minut v troubě, při 180 °C. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 800 g vepřové panenky
- 50 g strouhanky
- 50 g mletých lískových jader
- 250 g listového těsta
- 5 lžic jemně nasekané petrželové natě
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 vejce
- 3 lžíce provensálského koření
- 5 lžic olivového oleje
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod