Vepřová panenka na hříbkách s anglickou slaninou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

1432 kalorií , **0 g** cukrů , **115 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/veprova-panenka-na-hribkach-s-anglickou-slaninou

Příprava

Panenku nakrájejte na špalíčky asi 3 cm, obalte v anglické slanině a prudce osmažte na olivovém oleji po každé straně asi 2 minuty. Poté dejte zapéct tak na 4 minutky do trouby. Uvnitř budou lehce růžové. Mezitím hříbky osmažte na másle s čerstvým tymiánem. Podávejte teplé.

Ingredience

- 300 g vepřové panenky
- 200 g anglické slaniny
- 3 lžíce olivového oleje
- 100 g hub
- kousek másla
- 1 lžička tymiánu

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod