

# 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

