Vepřová panenka s nivou a anglickou slaninkou

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: **2**

1910 kalorií , **0 g** cukrů , **159 g** tuků , **108 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/veprova-panenka-s-nivou-a-anglickou-slaninkou

Příprava

Panenku si omyjeme a osušíme. Nakrájíme ji na plátky (medajlónky). Anglickou slaninu nakrájíme na tenké nudličky a na pánvi ji osmažíme. Poté na pánev přidáme panenku, kterou na mírnějším ohni osmahneme. Přilijeme šlehačku a do ní rozdrobíme nivu. Povaříme, dokud se niva "netáhne", nebo úplně nerozpustí. Nevaříme prudce, omáčka by se nám přichytávala. Nesolíme.

Tip k receptu

Místo anglické slaniny můžeme použít šunku.

Ingredience

- 300 g vepřové panenky
- 100 g anglické slaniny
- 150 g nivy
- 1 balení smetany ke šlehání

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod