Vepřová panenka v listovém těstě

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **4**

1924 kalorií , **0 g** cukrů , **152 g** tuků , **152 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: https://srecepty.cz/veprova-panenka-v-listovem-teste

Příprava

Vepřovou panenku v celku odblaníme a prudce orestujeme na oleji ze všech stran. Koupené listové těsto vyválíme na vál , potřeme ho hořčicí a celé poklademe plátky anglické slaniny. Do středu těsta dáme vepřovou panenku, osolíme a opepříme. Těsto na okrajích dobře spojíme, aby šťáva z masa nevytékala, ale vsákla se do těsta. Povrch těsta potřeme žloutkem a můžeme posypat kmínem nebo seznamem. Než vložíme závin do trouby, nařízneme těsto nahoře několikrát šikmo nožem, aby skrz něj mohla při pečení unikat pára. Pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem v rozpálené troubě minimálně 15 minut na 190 stupňů. Po upečení vyndáme z trouby a necháme asi 5-8 minut odpočinout.

Tip k receptu

Podáváme teplé i studené se zeleninovým salátem, dobře se hodí i dušená zeleninová směs na másle.

Ingredience

- 500.0 g vepřová panenka
- 1.0 balení listové těsto
- 200.0 g anglická slanina
- 3.0 lžíce plnotučná hořčice
- 2.0 troška pepř
- 0.5 lžička sůl
- 3.0 lžíce rostlinný olej

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Návštěva, Rodina, Zkušený kuchař