

# Panenka s ořechovou krustou



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**2808** kalorií , **1 g** cukrů , **179 g** tuků , **189 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/panenka-s-orechovou-krustou>

## Příprava

Maso odblaníme, omyjeme, osušíme, potom jej osolíme a okořeníme barevným pepřem. V pekáčku rozpálíme olej a maso na něm opečeme ze všech stran. Změklé máslo nakrájíme na kousky, vlašské ořechy i arašídý najemno umeleme. V misce promícháme máslo se žloutkem, strouhankou a ořechy s arašídý. Směs nanese ze všech stran na maso a dobře ji přitiskneme. Obalenou panenku vložíme zpět do pekáčku s olejem a pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 20 minut dozlatova. Po upečení maso vyjmeme z pekáčku a udržujeme teplé. Do výpeku vmícháme kompotované brusinky a povaříme je, pak přilijeme smetanu a za stálého míchání necháme přejít varem. Maso nakrájíme na plátky, na talíři je polijeme brusinkovou omáčkou a ozdobíme petrželkou.



### Tip k receptu

Jako příloha může být bramborová kaše.

## Ingredience

- ✓ 800 g vepřové panenky
- ✓ sůl
- ✓ pepř barevný
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 80 g másla
- ✓ 50 g vlašských ořechů
- ✓ 50 nesolených arašídů
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 100 g strouhanky
- ✓ 100 g brusinkového kompotu
- ✓ 150 ml smetany
- ✓ hrst petrželky

## Kategorie

Francouzská, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod