

Perlička ve slaninovém kabátku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

1236 kalorií , **0 g** cukrů , **101 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/perlicka-ve-slaninovem-kabatku>

Příprava

Maso osolíme ze všech stran, pokud máme prsa s kůží, nemusíme kůži odstraňovat. Pokud máme slaninu v celku, nakrájíme ji na špalíčky a maso jí prošpikujeme. Pokud máme slaninu na plátky, maso v ní obalíme (můžeme zkombinovat i obě možnosti). Mrkev, celer a petržel nakrájíme na špalíčky a dáme do pekáčku. Na zeleninu položíme prsa z perličky. Pečeme asi hodinu na 160 °C. Mezitím oloupeme brambory (nejlepší jsou malé, kulaté brambůrky), podle velikosti nakrájíme a uvaříme je do měkka. Pokud máme nové brambory, můžeme je nechat i se slupkou. V bramborách necháme rozpustit máslo, přidáme nasekanou petrželku a nahrubo rozmačkáme. Perličku podáváme s petrželkovými brambory.

Tip k receptu

Lépe se maso špikuje, pokud špalíčky slaniny necháme na pár minut v mrazáku.



Ingredience

- 2 prsa z perličky
- 1 lžička soli
- 100 g anglické slaniny
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 400 g brambor
- 5 lžíc másla
- 4 lžíce petrželové natě
- 1/4 ks celeru
- 3 ks mrkve
- 1 ks kořenové petržele

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod