

# Plněná vepřová panenka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 2

**1237** kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **122 g** bílkovin

**Autor:** Edita

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnena-veprova-panenka-1>

## Příprava

Vepřovou panenku si podélně nařízneme a rozklepeme. Malinko posolíme a vložíme do ní vaječinkovou směs s hříbký. Pak, pomocí nitě, panenku zamotáme, aby se nám náplň nedostala ven. Dobře utáhneme a necháme si z nitě malinkatý smotek nebo uzlík, aby se nám, po dopečení, našel lépe konec.

Naplněné maso pomazeme trochou hořčice a vložíme do zapékací misky. Podlijeme vodou, přidáme zbytek hříbků a trochu sádla a dáme péci (já nechávám maso zakryté alobalem, ať se hned nepřipálí). Peču při 180 °C asi hodinku. Alobal potom sundáme a necháme opéci do zlatovohněda. Maso vyjmeme a odmotáme nit, která nám držela panenku v celku. Výpek s hříbký přelijeme do hrnce a dochutíme sojovou omáčkou, worcesterem a zahustíme moukou nebo instantní tmavou jíškou.

### Tip k receptu

Do směsi pro náplň můžete klidně při smažení přidat i hrášek nebo cibulku. Panenku pak podle chuti můžete opepřit nebo posypat kmínem.

## Ingredience

- 1 vepřová panenka
- 2 vejce
- 1 malá konzerva žampionů nebo hrst sušených hub
- 1 lžička hořčice z celých semen
- 3 lžíce sádla
- sůl
- 5-6 lžic sojové omáčky
- 2 lžíce Worcesterské omáčky
- 2 lžíce tmavé jíšky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

