

# Smetanové prstýnky s eidamem na vepřové panence



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**2194** kalorií , **0 g** cukrů , **121 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smetanove-prstynky-s-eidamem-na-veprove-panence>

## Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na hrubé kostky a uvaříme v osolené vodě doměkka. Poté je prolisujeme lisem na brambory a vymícháme dohledka spolu se žloutky, změklym máslem, smetanou a na jemno nastrohaným eidamem. Maso vložíme asi na 15 minut do vroucího zeleninového vývaru. V kastrolu rozpustíme přepuštěné máslo, přidáme na jemno nasekaný česnek a okapaný listový špenát. Osolíme, opeříme a okořeníme čerstvě nastrohaným muškátovým oříškem. Špenát vložíme do máslem vymazané zapékačí formy a na něj poklademe vepřové panenky. Zdobící vytlačovací tubou na maso vytlačíme vlnky z bramborové hmoty. Zapékáme pod grilem, dokud špičky bramborové kaše nezžhnědnou.

## Ingredience

- 800 g brambor
- 60 g másla
- 2 žloutky
- 150 g smetany
- 150 g eidamu
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka muškátového ořechu
- 2 kousky vepřové panenky po 350 g
- 1,5 l zeleninového vývaru
- 500 g listového špenátu
- 40 g přepuštěného másla
- 2 stroužky česneku

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

