

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 dohladka spolu se žloutky, změkklým máslem, smetanou a na jemno nastrouhaným 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, opepříme a okořeníme čerstvě nastrouhaným muškátovým oříškem. Špenát vložíme do máslem vymazané zapékací 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

