

# Vepřová panenka pečená



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

**1064** kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

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

## Příprava

Vepřovou panenku podélně rozřízneme a proložíme pokrájenými plátky anglické slaniny. Na podélné misce smícháme sůl, pepř, prolisovaný česnek a nasekané bylinky (popř. sušené) a panenku ve směsi obalíme. Brambory oloupeme, pokrájíme na tenké plátky, položíme vrstvu na vymazaný pekáček, naklademe plátky cibule, posolíme, opepříme, vložíme na ně panenku, zalijeme šlehačkou a panenku ještě zakápneme olivovým olejem a nahoru můžeme ještě položit plátky slaniny. Pečeme v předehřáté troubě asi na 200° přibližně hodinu.

## Ingredience

- ✓ 1 menší vepřová panenka
- ✓ 25 dkg anglické slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3-4 stroužky česneku
- ✓ 250 ml šlehačky
- ✓ olivový olej dle potřeby
- ✓ troška soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 3-4 lístky čerstvé bazalky
- ✓ špetka čerstvého či sušeného tymián
- ✓ 4-6 ks brambor

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Návštěva, Hlavní chod

