Vepřová panenka plněná marinovanými švestkami s ostrou švestkovou omáčkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

3058 kalorií , **0 g** cukrů , **162 g** tuků , **143 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: https://srecepty.cz/veprova-panenka-plnena-marinovanymi-svestkami-s-ostrou-svestkovou-omackou

Příprava

Švestky naložíme na hodinu do části portského (lepší je přes noc - doba naložení švestek není započítána v době přípravy). Protáhneme jimi panenku (50 g odložíme), ochutíme solí a pepřem, pokapeme olejem a dáme odležet 5-10 min. Maso zprudka opečeme na trošce oleje, nejlépe na vroubkované pánvi a 8-10 minut necháme v troubě (180 °C). Kostky slaniny opečeme na zbytku oleje, vlijeme portské a svaříme. Přidáme vývar, šťávu z pomeranče, povidla, krájené švestky, dle chuti sůl, pepř a cukr. Svaříme na omáčku a zjemníme máslem. Omáčka by měla být hodně hustá. Panenku přeřízneme nakoso a servírujeme ji položenou řezem nahoru na švestkové omáčce a posypanou mandlemi

Tip k receptu

Podáváme s různými druhy noků, karlovarským knedlíkem nebo různě upravenými bramborami.

Ingredience

- 600 g vepřové panenky
- 150 g sušených švestek
- 150 ml portského vína
- 100 g anglické slaniny
- 1 pomeranč
- 150 g švestkových povidel
- 0,5 dcl rostlinného oleje
- 1 hrst pražených rozdrcených mandlí
- 30 g soli
- 10 g pepře
- 1 lžička chilli koření
- 1 dcl masového vývaru
- 50 g másla
- 1 lžíce cukru krystal

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod