Vepřová panenka v kabátku

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

40 min

0



3.1

2008

Budete potřebovat

vepřová panenka	800 g
anglická slanina	100 g
hladká mouka	1 polévková lžíce
voda	200 ml
bílé víno	100 ml
Masox	1 kostka
baby karotka	200 g

Příprava receptu

Z vepřové panenky si nakrájíme medailonky, které lehce osolíme a opeříme. Medailonky zabalíme do anglické slaniny, na konci spíchneme párátkem a na rozehřátém oleji opečeme do zlatova. Opečené medailonky vyjmeme a dáme do zapékací misky. Výpek zaprášíme hladkou moukou, zalijeme vodou a vínem, přidáme Masox, baby karotku a povaříme. Výpek poté nalijeme do misky k medailónkům, vložíme do předem vyhřátého grilu na 250°C a grilujeme 8 minut. Podáváme s vařenými brambory.



Masox 6 kostek