



# Vepřová panenka v kabátku

Recepty



Hlavní chody



Dětská párty



40 min



0



3.1

1985



## 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