

VEPŘOVÁ PANENKA S PÓRKEM

POTŘEBUJETE:

vepřovou panenku
sůl
olej
pórek
anglická slanina
tvrdý sýr
šlehačka



Očištěnou vepřovou panenku nakrájíme na 10cm dlouhé kousky, uděláme plátek, osolíme a opečeme na pánvičce z obou stran.

Vyskládáme do pekáčku, na panenku dáme vrstvu nakrájeného póru a plátky nebo kostičky anglické slaniny.

Dáme péct do trouby přibližně na 10 minut, pak zasypeme strouhaným sýrem a zalijeme šlehačkou.

Necháme ještě krátce zapéct.

Podáváme s vařeným nebo šťouchaným bramborem.

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ.