

Bravčová panenka na slanine s gratinovanými zemiakmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Panenku nakrájame asi na plátky hrubé 3,5 cm, trochu naklepeme kĺbmi ruky, vložíme do misky, pokvapkáme olivovým olejom a posypeme trochu farebného korenia. Panenku nesolíme. Necháme ju odpočinúť v chladničke aspoň hodinu, ideálne na noc či jeden-dva dni.

Zemiaky ošúpeme, nakrájame na plátky asi 2 mm hrubé, poukladáme ich do zapekacej misky. Zmiešame smotanu, roztlačený cesnak, soľ a pridáme zemiaky. Zakryjeme alobalom a vložíme do rúry predhriatej na 200 °C, pečieme asi hodinu, potom snímeme alobal a dopečíme asi pol hodiny dozlatista.

Tesne pred tým, ako sa nám dopečú zemiaky, obalíme panenku do slaniny, previažeme bielou niťou. Rozpálime ťažšiu panvicu na najvyššiu možnú teplotu, panenku opečieme z každej strany 2 minúty, bude tak medium rare. Necháme 10 minút odpočívať pod alobalom na tanieri, teraz už môžeme posoliť. Ak máme mäso radšej viac tepelne upravené, nepreprážame ho. Dáme ho na chvíľu do rúry, len čo vyberieme zemiaky. Stačí na 3 minúty. Panenku v slanine naukladáme na predhriate tanieru, pridáme zemiaky a posypeme ich trochu parmezánou.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Zemiaky** - 500 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Bravčová panenka** - 500 g
- **Parmezán** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

