

Panenka s orechovo-slaninovou plnkou

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 170 °C. Mäso rozrežeme na 1 cm vysoký plát. Osolíme, okoreníme a položíme na potravinovú fóliu.

Kocky slaniny a šalotky opražíme na 1 lyžici oleja. Premiešame so slivkami, orechmi, sušenou šalviou a žĺtkami (2 ks). Natrieme na mäso. Pomocou fólie mäso zrolujeme, fóliu odstránime a valček zviažeme povrázkom.

Roládu necháme zatiahnuť v panvici a potom zakrytú pečieme 15 minút. Odkryjeme a dopečíme 3 minúty dozlatista.

Podávame s jarným šalátom.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Šalvia** - 3 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 60 g
- **Bravčová panenka** - 300 g
- **Slivky sušené vykôstkované** - 80 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Žítok** - 56 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

