

Vepřová panenka s pepřovou omáčkou a opečenými bramborami

<https://www.varimesmarcelou.cz/veprova-panenka-s-peprovou-omackou-a-opecenymi-bramborami>

Vepřová panenka s pepřovou omáčkou a opečenými bramborami je lahodný pokrm. Chuť [vepřové panenky](#) se nedá nahradit žádným jiným masem z prasátka. Má nezaměnitelnou chuť i texturu. A pokud maso na talíři bude tvrdé a vláknité, rozhodně to nebude panenka (ta má maso křehké a jemné), i když se pan číšník bude dušovat že je. Příkladem je „Restaurace u nádraží v Blovicích“, té se raději vyhněte. Tam vám pokazí chuť i náladu.

Na přípravu 4 porcí vepřové panenky budeme potřebovat

Na přípravu masa

- 1 kus [vepřové panenky](#) vcelku (cca 550 g)
- 1 polévkovou lžící olivového oleje
- 1 polévkovou lžící lístků čerstvého tymiánu
- Sůl
- Alobal nebo potravinářskou folii na zabalení a odležení vepřové panenky

Na pepřovou omáčku

- Plátek másla, asi 1 cm silný
- 2 čajové lžičky drceného pepře
- 25 ml Metaxy
- ¼ l silného [hovězího](#) vývaru
- 200 g smetany s vyšším obsahem tuku

Na opečené brambory

- 750 g oloupaných [brambor](#)
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 čajovou lžičku soli
- 2 polévkové lžíce koření na „americké brambory“
- 1 polévkovou lžící strouhanky
- Papír na pečení

Příprava: 15 minut

Odležení masa: přes noc

Opečení panenky: na pánvi 6-8 minut

Dopečení masa: v troubě na 180 °C 15 minut + odležení 10 minut

Doba pečení brambor: na 220 °C 20-25 minut

Náročnost: snadné

Postup přípravy vepřové panenky s pepřovou omáčkou a opečenými bramborami

Váleček panenky osušíme. Nejprve z masa seřízíme bílý úpon, protože když to neuděláme, panenka se nám při opékání skrutí a nepůjde narovnat.



Maso lehce nasolíme, potřeme olivovým olejem a obalíme v lístcích tymiánu. Celý kus masa zabalíme do alobalu nebo potravinářské fólie a necháme přes noc odležet.

Rozpálíme prostornou pánev a bez přidání dalšího tuku panenku důkladně opečeme ze všech stran. Pak [pánev](#) vložíme do horké trouby zahřáté na 180 °C a necháme ji dopéct cca 15 minut. Pak ji z trouby vyndáme, zabalíme do alobalu a necháme ji „dozrát“ 15 minut.



Do uvolněné pánve položíme plátek másla a necháme rozpustit. Do horkého tuku nasypeme drcený pepř, přilijeme Metaxu a necháme odvařit alkohol a všechny připečené zbytky. Tento základ zalijeme horkým a silným hovězím vývarem. Povaříme pár minut a přilijeme smetanu s vyšším obsahem tuku (více než 30 %). Omáčku povaříme 10 minut.



Oškrábané [brambory](#) namočíme do ledové vody, abychom z nich odstranili co nejvíce škrobu. Poté je osušíme a přendáme do mísy. Polijeme je 2 lžícemi olivového oleje, posolíme a přidáme i koření na „americké brambory“ a strouhanku. Promícháme a přendáme je na plech pokrytý papírem na pečení tak, aby na plechu byly v jedné vrstvě. Pečeme v troubě na 220 °C po dobu 20-25 minut.



Panenku nakrájíme na plátky a můžeme podávat s pepřovou omáčkou a opečenými bramborami. Pokrm je to velmi chutný a když se dobře načasuje příprava, netrvá to ani moc dlouho.

