

Vepřová panenka Wellington

Porce: 1 osoba

Blíží se sváteční dny a tak můžete hosty překvapit novým receptem, který je doopravdy slavnostní. V původním receptu se panenka Wellington připravuje z pravé svíčkové (Beef Wellington), ale běžně se připravuje právě i z vepřové panenky.

V dětském MasterChefu toto jídlo připravovaly 8leté děti ☐☐

Suroviny:

- 100 – 150 g vepřové panenky
- 50 g slaniny – hezké tenké plátky
- 120 g hub (žampiony) – lze k nim přidat šalotku a bylinky – tymián, rozmarýn
- 1 lžice hořčice (dijonská)
- olej (dvě, tři lžice)
- kousek másla
- listové těsto (může být už plát)
- žloutek na potřeni
- posyp – sůl, kmín, seznam
- potravinářská fólie

Postup:

Připravíme si vepřovou panenku – musí být v pokojové teplotě, odfilujeme ji, připravíme si ji na jednotlivé porce a osolíme a opepříme. Jednotlivé porce zprudka opečeme na pánvi na oleji, necháme vychladnout a poté potřeme hořčicí.

Na náplň rozmixujeme žampiony (ne úplně na kaši) a opečeme je na pánvi na másle. Přidáme dle chuti sůl, pepř, bylinky a šalotku.

Na pracovní desku si připravíme kus potravinářské fólie, na který si připravíme čtvereček z anglické slaniny a pomažeme ho žampionovou náplní.

Vložíme předem připravený váleček vepřové panenky, který omotáme připravenou anglickou slaninou s náplní. Tím nám vznikne první bonbónek, který dáme na 15 minut do lednice.

Na pracovní desku si připravíme další kus potravinářské fólie, na který si připravíme čtvereček z listového těsta a vložíme na něj první bonbónek. Okraje potřeme žloutkem, zabalíme, řádně utemujeme a uděláme druhý bonbónek. Ten dáme opět na 15 minut do lednice.

Druhý bonbónek přendáme na plech s pečicím papírem, potřeme žloutkem, uděláme na něm zářezy tupou hranou nože a posypeme. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C 20 minut. Po upečení necháme 5-10 minut odpočinout a krájíme velmi ostrým nožem.

Tip: jako lehká příloha se hodí zelenina na másle, hrášek nebo čerstvý salát