BRAVČOVÁ PANENKA V ŽUPANE OD HUGA

A opäť bravčová panenka, moje obľúbené mäso. Obľúbené preto lebo jeho príprava je veľmi rýchla a jednoduchá. A čo je najdôležitejšie, výsledok vždy super. A keď k tomu urobíte rýchlu, syrovú omáčku, tak bude bitka o každú porciu.

Budete potrebovať: (na 3 porcie)
1 väčšiu bravčovú panenku
cca 200 gramov slaniny (nakrájanej na plátky)
trochu oleja
soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku
cherry rajčiny (cca 10 kusov)
1 sladkú smotanu
50 gramov parmezánu (môžete použiť aj iný druh syra)
drevené špáradlá

Postup:
Bravčovú panenku nakrájajte na cca 3 cm hrubé kolieska. Ochuťte soľou, korením a paprikou. Okolo každého kolieska obtočte plátok slaninky a upevnite špáradlom. (Plátok slaniny je zvyčajne vyšší ako mäso, preložte ho pozdĺžne na polovicu.)
Na jednej väčšej panvici rozpáľte trochu oleja a vložte pripravené mäso so slaninkou. Opečte dôkladne z oboch strán, tak aby bolo prepečené aj zvnútra. Pred koncom pečenia priložte k mäsu na polovice nakrájané rajčiny a trochu opečte spolu s mäsom.
Mäso môžete pripraviť aj v rúre. Jednoducho ho vložte do pekáča, ktorý potriete trochou masla. Pridajte mäso spolu s rajčinami, pokvapkajte trochou oleja (môžete použiť aj olivový) a pečte v rúre pri 200 stupňoch cca 15 minút. Viac neodporúčam, mäso by bolo suché.
Na koniec si pripravte veľmi jednoduchú, vynikajúcu omáčku. Na panvicu vylejte 1 malú smotanu, pridajte strúhaný parmezán, priveďte do varu. Počkajte kým sa omáčka trochu zredukuje a omáčka je pripravená. Dochuťte soľou ak je to potrebné.
HOTOVO!

Podávajte so zemiakovou kašou, ryžou alebo len so zeleninovým šalátom.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo