



Vepřová panenka Wellington

Ingredience

vepřová panenka: **300 g**
vyválené listové těsto: **1 ks**
panceta nebo anglická slanina: **150 g**
žampiony: **200 g**
šalotka: **1 ks**
žloutek: **1 ks**
dijonská hořčice: **2 PL**
máslo
tymián
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Vepřovou panenku odblaníme, žampiony a šalotku nakrájíme nadrobno nebo krátce promixujeme. Na pánvi rozpustíme trochu másla, necháme na něm zesklovatět šalotku, přidáme žampiony a společně s trochou soli, pepře a tymiánu orestujeme. Směs necháme vychladnout. Na troše oleje necháme zprudka opéct...

Vepřová panenka Wellington - recept

Vepřovou panenku odblaníme, žampiony a šalotku nakrájíme nadrobno nebo krátce promixujeme. Na pánvi rozpustíme trochu másla, necháme na něm zesklivatět šalotku, přidáme **žampiony** a společně s trochou soli, pepře a tymiánu orestujeme. Směs necháme vychladnout. Na troše oleje necháme **zprudka opéct maso** ze všech stran, následně ho osolíme, opepříme, necháme vychladnout a potřeme hořčicí.

Na potravinovou folii vyskládáme **plátky pancety** tak, aby se překrývaly, potřeme tenkou vrstvou žampionové směsi, položíme panenku, zarolujeme a pomocí folie utáhneme. Necháme půl hodiny i s folií v lednici.

Okraje **listového těsta** potřeme žloutkem, maso vyjmeme z folie a zabalíme do těsta tak, aby nezůstal nikde vzduch a těsto bylo pevně utěsněné. Necháme opět vychladit asi 20 minut v lednici.

Panenku Wellington potřeme žloutkem a pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem na 190 °C asi 25 - 35 minut podle průměru masa a požadovaného propečení.

Vepřová panenka Wellington se nechá ještě 10 minut odpočinout a podává se se zeleninou nebo [bramborovou kaší](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí