

Potřeba na vepřovou panenku:

vepřová panenka  
sůl, pepř  
granulovaný česnek  
rozmarýn (koření)  
olivový olej  
slanina  
máslo  
bylinkové máslo

Potřeba na batátové hranolky:

batáty  
olivový olej  
sůl

Potřeba na salát:

polníček  
mix salátu  
ředkvičky  
rajče  
kešu oříšky

Potřeba na zálivku do salátu:

kapka citrónu  
olivový olej

POSTUP přípravy:

1) Den předem než panenku začneme dělat je dobré ji naložit. Vezmeme vepřovou panenku, otevřeme ji a omejeme. Rozkrojíme na půl, aby se nám to líp dělalo. Na oba kousky dáme sůl, pepř, rozmarýn, granulovaný česnek a položíme na alobal. A nakonec zalijeme olivovým olejem a zabalíme.

2) Rozehřejeme troubu na 200°C, mezitím si vyndáme naloženou vepřovou panenku, pánev a olivový olej. Pánev dáme na sporák, který je rozehřátý a na ní dáme olivový olej. Až je pánev i s olivovým olejem rozehřátá vybalíme vepřovou panenku z alobalu a dáme ji na rozpálenou pánev. Panenku opékáme hezky z každé strany a otáčíme pinzetou. Až se vám bude zdát že je panenka hezky zatáhnutá tak vypněte sporák a sundejte pánev z plotny.

Nenechte vychladnout!!!

Nechte si výpek z pánve!!!

3) Rychle vezměte pekáč dejte na něj plátky slaniny a položte vepřovou panenku. Zabalte a dejte na ni kousek másla. Pekáč dejte na plech a na něj přidejte nakrájené batátové hranolky zalité olivovým olejem a posypaný solí. Dejte do rozehřáté trouby a pečte 20 - 25 minut.

4) Mezitím co se panenka peče tak si udělejte salát. Vezmeme polníček a mix salátu a omyjeme je. Zamícháme dohromady a dáme na servírovací talíř. Vezmeme jedno velké rajče které nakrájíme na měsíčky a tři měsíčky z rajčete dáme na salát aby to vypadalo pěkně. Pak si vezmeme ředkvičku a nakrájíme ji na trošku tlustší plátky a ty plátky nakrájíme ještě na kostičky. Tím zase posypeme salát aby vypadal pěkně. Nakonec vezmeme kešu oříšky a taky je nasypeme na salát. Zakápneme citronovou šťávou a trochou olivového oleje.

5) Pak vyndejte vepřovou panenku a hranolky z trouby a nechte chvíli vychladnout aby se vám dobře krájela.

6) Panenku nakrájejte na tlusté plátky a položte na talíř potom si vezměte výpek z pánve jak jste panenku zatahovali tak do toho výpeku přidejte bylinkové máslo. Zamíchejte a máte omáčku, kterou následně nalejte na vepřovou panenku.

7) Následně na servírovací talíř přidejte batátové hranolky a můžete servírovat.

8) Přeji dobrou chuť :)