

# Šéfkuchař doporučuje...



Vepřová pečínka zauzená na višňovém dřevě, pórkové hnízdo, hořčicová omáčka, opečené brambory Grenaile (1 pc)

## Suroviny:

200g vepřové pečeně bez kosti  
150g pórek  
10g hrubozrnná hořčice  
100g cibule  
200g brambory Grenaile  
25ml smetana 30%  
sůl  
pepř  
olej  
višňové hoblinky dřeva na uzení



## Postup:

### Pečínka:

Vepřové maso opečeme na pánvičce z obou stran, osolíme, opeříme. Vložíme na mřížku do vrchní části trouby, ve spodní části si připravíme prostor na pánev s hoblíčkami. Použijeme starší pánev, protože dým může pánev znehodnotit. Pánev zakryjeme alobalem a necháme rozpálit na plotně, až začne doutnat, přeneseme do trouby, v rychlosti propíchneme alobal a zavřeme troubu. Necháme působit 15min a máme využeno.

### Pórkové hnízdo:

Očištěný pórek nakrájíme na šikmé nudličky, orestujeme na másle, přidáme trochu smetany, osolíme, opeříme.

### Hořčicová omáčka:

Na oleji orestujeme cibulku dozlatova, zalejeme trochou vody, přidáme hrubozrnnou hořčici a povaříme, dokud omáčka nezhoustne. Dochutíme solí nebo bujonem.

### Brambůrky Grenaile:

Uvaříme brambory Grenaile do měkka, necháme vystydnout, rozkrájíme na čtvrtky a vložíme do pekáče. Přidáme sůl, olej, bylinky a upečeme do zlatova.