

# Šéfkuchař doporučuje...



## Filtrovaná vepřová panenka s chřestovým ragú,

### brambory grenaille (4 pc)

#### **Suroviny:**

600 g vepřové očištěné panenky  
15 g olivového oleje  
10 g pepřového koření  
5 g soli

#### Na chřestové ragú:

400 g zeleného či bílého chřestu  
100 g cibule  
25 g másla  
100g smetany  
sůl a pepř na dochucení

#### Na brambory:

800 g drobných brambor ve slupce  
olivový olej  
sůl, tymián a rozmarýn

#### **Postup:**

Nejdříve si uvaříme doměkka omyté brambory ve slupce a necháme vychladnout.

Očištěnou panenku důkladně okořeníme pepřem a solí a na pánvičce na rozpáleném oleji zprudka opečeme ze všech stran, aby se maso zatáhlo. Mezitím si rozpálíme troubu na 90°C a panenku do ní vložíme. Pečeme na jehle, nemáme-li, postačí vnitřní teplotu masa kontrolovat gastro teploměrem. Uvnitř by panenka neměla dosahovat vyšší teploty než 53°C, aby zůstala hezky růžová a šťavnatá.