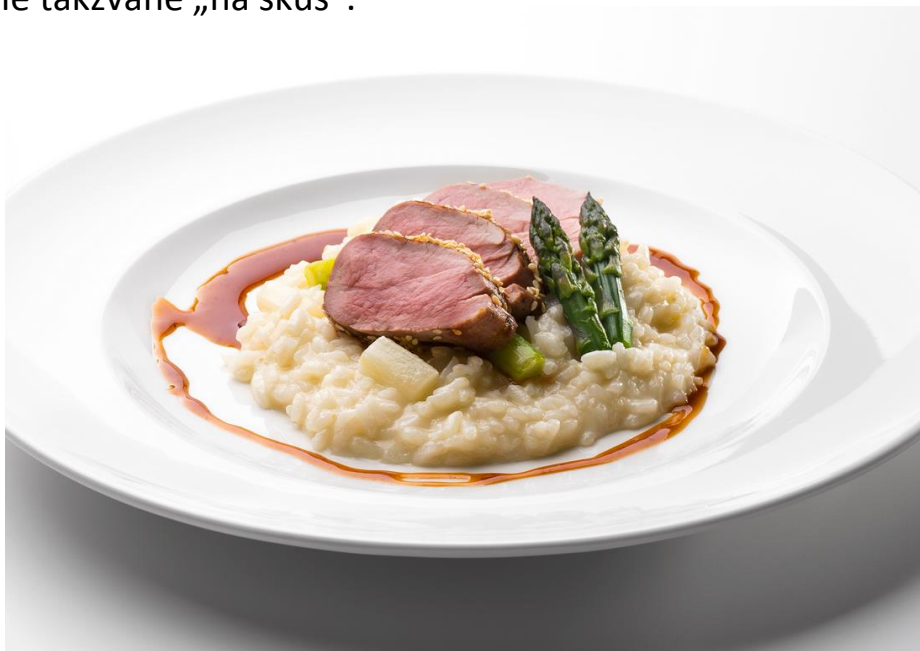


Mezitím si oloupeme chřest, který nakrájíme našikmo na širší plátky. Na másle orestujeme cibulku, přidáme kousky chřestu, smetanu a necháme vařit, dokud smetana nezhoustne. Na závěr dochutíme solí a pepřem. Chřest by neměl být rozvařený, ale takzvaně „na skus“.



Po upečení zabalíme celou panenku asi na 10 minut do alobalu, aby si maso odpočinulo a šťáva rovnoměrně prostoupila celým masem.

Teplotu trouby zvýšíme na 200°C a dáme do ní rozkrájené brambory pokapané olivovým olejem a dochucené bylinkami. Pečeme asi 15 minut.

Slovník:

Termínem „*filírování*“ rozumíme vykrajování filetu, tedy plátek převážně z masa, ale také z ovoce (např. z pomeranče).