

Vepřová panenka plněná sušenými rajčaty a kapary, se špenátovou palačinkou

<https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprova-panenka-plnena-susenymi-rajcaty-a-kapary-se-spenatovou-palacinkou.html>

Když budete chtít připravit něco opravdu slavnostního a zároveň i chuťově unikátního, kupte vepřovou panenku. Plněná vepřová panenka je trefa do černého. Jídlo je hotové za pár minut, suroviny si můžete připravit i den předem a vám tak zbude hodně času pro pozvané hosty či rodinu.

Vepřové panenské svičkové všichni říkáme panenka. Je to obdoba hovězí svičkové. Je to ten nejméně namáhaný sval na těle prasátka.

Táhne se pod páteří od krkovice až ke kýtě, s kterou je spojený úponem zvaným palec.

Je to maso mimořádně křehké, jemné a hodí se k přípravě minutek, asi těch nejjemnějších řízků, medailonků, nudliček nebo se může upravovat v celku.

Na přípravu plněné vepřové panenky budeme potřebovat

- 1 ks vepřové panenky je ideální porce pro dvě osoby
- 12 ks sušených rajčat naložených v oleji
- 20 ks kaparů naložených v soli nebo ve vinném octu
- 1 lžíci sádla
- plátek másla prohnětený s polévkou lžící hladké mouky

Na marinádu si připravíme

- 1 čajovou lžičku hrubozrnné mořské soli
- 2 polévkové lžíce oleje z naložených sušených rajčat
- 1 polévkovou lžící medu
- 1 rozdrcený stroužek česneku

Na palačinky potřebujeme

- 250 ml mléka
- 1 vejce
- 100 g hladké mouky
- 1 rovnou kávovou lžičku soli
- 2 lžíce oleje na smažení
- 150 g čerstvého listového špenátu
- 1 lžíci másla
- 1 cibuli [šalotka](#)
- 2 stroužky česneku
- 1 větvičku [rozmarýnu](#)
- 2 vrchovaté polévkové lžíce nastrohaného parmazánu nebo pecorina
- sůl a pepř

Postup přípravy plněné vepřové panenky

Vepřovou panenku přepůlíme. Uprostřed přepůlené části panenky přiložíme nůž cca 2 cm široký, a vedeme podélně řez prostředkem svalu. Dáváme pozor, aby špička nože sval nepropíchl.

Do takto vytvořené hluboké kapsy postupně vložíme sušená rajčata a kapary. Větší kusy rajčat přepůlíme.

TIP:

Velkým pomocníkem při plnění je rukojeť měchačky.



Postup přípravy panenky

Zdroj: Marcela Hackerová

Takto naplněnou panenku vložíme do marinády, kterou jsme si připravili z uvedených surovin a necháme ji tam, zakrytou alobalem, odležet. Nejlépe na chladném místě. Stačí hodina, ale bude-li to do druhého dne, masu to prospěje.

Nyní je vhodný čas, připravit si palačinky.

Do skleněné misky nalijeme vlažné mléko a přidáme celé vejce a společně prošleháme. Postupně

přidáváme mouku, ve které jsme promíchali sůl.

Do těsta přidáme rozdrčený jeden stroužek česneku a najemno nasekané jehličky [rozmarýnu](#) a vše promícháme.

Mezi tím si rozpálíme větší pánev, potřeme ji olejem a upečeme tenké rizolety.

Z uvedeného množství budeme mít 5 ks o průměru 24 cm.

Do pánve, kde jsme smažili rizolety, přidáme lžici másla a nakrájenou [šalotku](#). Krátce zarestujeme a pak přihodíme rozdrčený druhý stroužek česneku.

K [cibulce](#) a česneku přisypeme opané listy špenátu a asi minutu je necháme prohřát. Vše osolíme a opeříme.

Špenát z pánve vyjme, necháme lehce okapat a promícháme ho s nastrouhaným parmazánem. Palačinky naplníme připraveným špenátem, svineme.



Naplněné palačinky

Zdroj: Marcela Hackerová

Čerstvý špenát obsahuje značné množství vody. Při tepelném zpracování ztrácí až 70% hmotnosti.

Vrátíme se k dokončení panenky.

Troubu si přehřejeme na 200°C. Na pánvi zprudka opečeme ze všech stran připravenou panenku. Pak ji i s výpekem přendáme do pekáče a lehce zakrytou alobalem zapékáme 15 minut.

Pekáč proto, aby se nám tam následně vešly i všechny palačinky.

Rada:

Do masa zásadně nepícháme, protože by vytekla šťáva. Hlídáme si jenom čas.

Po 15 minutách k panence přidáme svinuté palačinky a odkryté je necháme společně zapékat ještě 10 minut. Do výpeku přidáme připravené máslo a promícháme.

Výsledná chuť pokrmu ve vás zanechá na dlouho dojem, že jste večeřeli v té nejluxusnější restauraci.