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 svíčkové všichni říkáme panenka. Je to obdoba hovězí svíčkové. 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 lžíci 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 nastrouhaného parmazánu nebo pecorina
- sůl a pepř

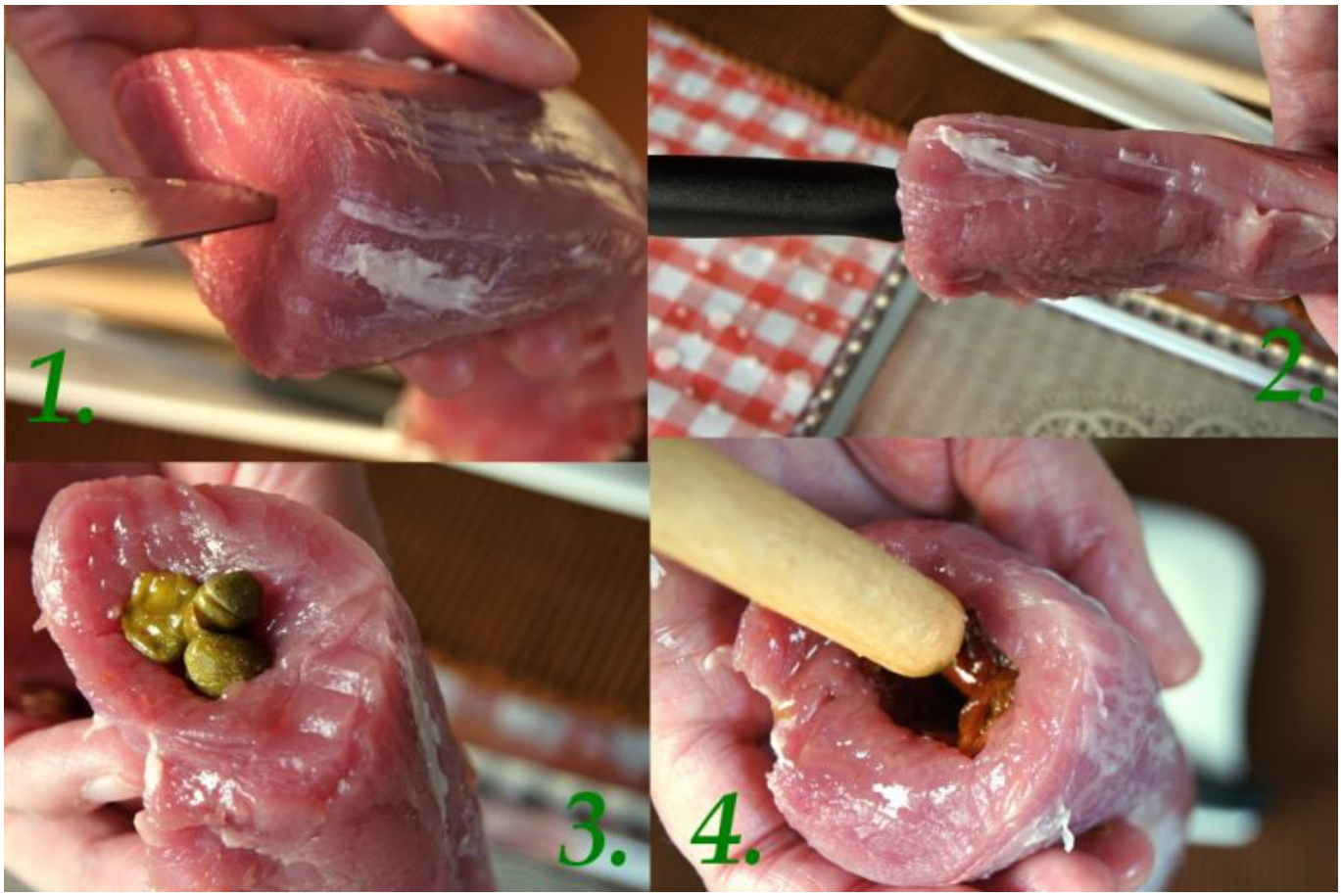
Postup přípravy plněné vepřové panenky

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 nepropíchla.

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 rozdrcený 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 lžíci másla a nakrájenou šalotku. Krátce zarestujeme a pak přihodíme rozdrcený druhý stroužek česneku.

K cibulce a česneku přisypeme oprané listy špenátu a asi minutu je necháme prohřát. Vše osolíme a opepříme.

Špenát z pánve vyjmeme, 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 předehřejeme 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.