Vepřová panenka s karamelizovanou cibulí a jablíčky

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprova-panenka-s-karamelizovanou-cibuli-a-jablicky.html

Vepřová panenka má mimořádně jemnou texturu masa. Je to takový klenot mezi vepřovým. Když se dobře připraví, dá se doslova krájet lžící a na jazyku se rozpadá jako moučník. Připravte si mojí vepřovou panenku s karamelizovanou cibulí a jablíčky a nebudete zklamáni. Je to delikatesa.

Na přípravu 2-3 porcí vepřové panenky budeme potřebovat

- 400-500 g vepřové panenky
- 20 g másla
- Alobal na odležení panenky
- Oprané menší syrové brambory i se slupkou

Marinádu připravíme z těchto surovin

- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 čajovou lžičku olivové tapenády
- 1 čajovou lžičku omáčky hoisin
- 1 čajovou lžičku worcestrové omáčky
- 1 čajovou lžičku vinného octa
- 1 čajovou lžičku (vrchem) hrubozrnné mořské soli
- Odrhnuté lístky z 2 větviček tymiánu
- Jehličky z jedné větvičky rozmarýnu, nasekané na jemno

Na karamelizovanou cibuli s jablky potřebujeme

- 2 cibule nakrájené na kolečka
- 2 oloupaná a jádřinců zbavená jablka, nakrájená na kolečka
- 1 polévkovou lžíci třtinového cukru
- 0,5 dl červeného suchého vína

Postup přípravy vepřové panenky s karamelizovanou cibulí a jablíčky

Nejprve si připravíme marinádu.

Do misky nalijeme 3 polévkové lžíce olivového oleje, přidáme olivovou tapenádu, obě omáčky (hoisin i worcestrovou), vinný ocet, sůl, lístky tymiánu a nasekané jehličky rozmarýnu. Vše důkladně promícháme.

Troubu zapneme na 170 °C

Brambory překrájíme na klíny a ponoříme je do studené vody, aby se z nich vyplavil škrob a byly chutnější.

Asi po 2 hodinách brambory slijeme a znovu opláchneme studenou vodou a důkladně utěrkou osušíme. Můžeme je upéct v horkovzdušné nebo klasické fritéze, či v troubě.

Vepřovou panenku omyjeme pod studenou vodou a osušíme papírovými utěrkami. Větší pánev necháme zahřívat.

Velmi důležité je vepřovou panenku nakonec opékání krátce glazovat.

Celou panenku potřeme marinádou, vložíme ji do horké pánve a opečeme ji důkladně ze všech stran. Trvá to přibližně 8 minut.

Po opečení do pánve přidáme máslo a panenku, za stálého polévání výpekem, glazujeme ještě 2 minuty.

Nyní vepřovou panenku, společně se lžící výpeku, přendáme z pánve na připravený alobal. Maso zabalíme a vložíme ho do vyhřáté trouby na 170 °C a necháme prohřívat 12-15 minut. Zbytek výpeku dále použijeme.



Opečená vepřová panenka
Zdroj: Marcela Hackerová

Pánev se zbytkem výpeku, v které jsme opékali maso, stále zahříváme. Do výpeku vhodíme nakrájenou cibuli i nakrájená jablíčka a restujeme přibližně 5 minut. Bude-li nám chybět tuk, přidáme trochu másla.

Jablka přílohu dokonale zjemní.

Nyní obsah pánve zasypeme připraveným třtinovým cukrem a necháme zkaramelizovat přibližně 2 minuty. Obsah pánve zalijeme červeným vínem a důkladně vše promícháme.

Tekutinu v pánvi redukujeme asi na polovinu a je hotovo. Pánev odstavíme.

Vepřovou panenku vyndáme z trouby, opatrně rozbalíme alobal, pozor na horkou páru, a necháme ji tak 3 minuty vydýchat.

Zásadně do masa ničím nepícháme.

Propíchnutím by šťáva z masa vytekla a maso by ztratilo křehkost. Pamatujte si, že maso ztrácí na křehkosti také vlivem zamrazení a následného rozmrazení.

Panenku nakrájíme na plátky a podáváme ji společně s karamelizovanou cibulí a jablky. Výbornou přílohou jsou i naše opečené klíny brambor, které jsme před podáváním lehce posolili.

Můžete panenku podávat i s hranolky nebo bramborovou kaší nebo jen se zeleninovým salátem, třeba z polníčku, který přelijeme klasickým vinegretem.