Vepřová panenka s fazolovými lusky

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprova-panenka-s-fazolovymi-lusky.html

Maso vepřové panenské svíčkové mám velmi ráda. Dobře se s ním pracuje, je připravené za pár minut a chutí ho žádným jiným masem z prasátka nenahradíte.

Když v restauraci budou mít na jídelním lístku vepřovou panenku, pochopitelně i tak naceněnou, a na talíři budou tvrdé kousky masa, které ani neukrojíte (o kousání nemluvě) tak vězte, že jste byli oklamáni a platíte za něco, co na talíři nemáte.

Vepřová panenská svíčková má totiž jemné a křehké maso, bez chrupavek a sádla.

Na přípravu 2 - 3 porcí vepřové panenky budeme potřebovat

- 1 ks vepřové panenské svíčkové v celku
- 2 polévkové lžíce přepuštěného másla
- 200 g fazolových lusků
- 50 g uzeného špeku, nakrájeného na malé kostičky
- 100 g kysané smetany
- 1 čajovou lžičku obyčejné hořčice
- 1 čajovou lžičku francouzské hořčice
- 1 rovnou polévkovou lžíci hladké mouky
- 1-2 naběračky horké vody
- Sůl
- Mletý černý pepř

Postup přípravy vepřové panenky s fazolovými lusky

Nejdříve si připravíme zavářku. Do misky vložíme zakysanou smetanu, obě hořčice a hladkou mouku. Metličkou vše důkladně promícháme, lehce osolíme a přidáme jednu naběračku horké vody. Prošleháme a máme hotový omáčkový závarek.

Váleček panenky opereme a dobře osušíme. Maso nijak nekoříme ani nesolíme. Na pánvi rozpustíme a rozpálíme 2 polévkové lžíce přepuštěného másla. Než se nám tuk dostatečně zahřeje, vhodíme fazolové lusky do vroucí osolené vody a 10 minut je povaříme za mírného probublávání.

Vepřovou panenku vložíme do rozpáleného tuku a opečeme ji ze všech stran.

Tuk musí být opravdu rozpálený, aby z masa nezačala vytékat šťáva a maso se místo opékání nezačalo dusit.

Vždy po dvou minutách pootočíme s masem a celé dvě minuty se masa ani nedotkneme. Postupné opékání trvá přibližně 10 minut.Troubu si předehřejeme na 200 °C. Uvařené fazolové lusky ponoříme do ledové vody a necháme je tam 5 minut zchladit. Pak lusky přemístíme na síto a necháme vodu okapat.

Opečené maso vyjmeme z pánve a přemístíme ho na nahřátý pekáč společně s 1 polévkovou lžící výpeku z pánve.Nezakrytý pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a necháme vepřovou panenku 15 minut dopéct. Pak troubu vypneme. Do zbylého výpeku v pánvi vhodíme kostičky uzeného špeku a necháme je částečně rozškvařit.

TIP: Když vám doma v ledničce zbude pár žampionů nebo hlívy ústřičné, nakrájejte houby na menší kusy a poduste je společně se špekem. Stačí 5 minut.

Nyní na pánev přidáme okapané fazolové lusky, necháme je 2 minuty prohřát a pak přilijeme omáčkový závarek. Na mírném ohni za občasného míchání povaříme 15 minut. Bude-li se nám zdát, že je omáčka hustá, přidáme ještě jednu naběračku horké vody.

Panenku vyndáme z trouby a lehce ji posolíme. Každou porci nakrájíme na 2 - 3 kusy. Omáčku dochutíme mletým černým pepřem a solí dle chuti. Můžeme podávat, třeba s hranolky, opečenými nebo vařenými bramborami a nějakým zeleninovým salátem, který máte rádi.