

Vepřová panenka se žampiony

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

500 g	vepřová panenka
	sůl
	pepř
trochu	hladká mouka
5 lžíce	olivový olej
30 g	máslo
2 ks	cibule
1/4 ks	cuketa
2 dl	bílé víno
100 g	žampiony
150 ml	sladká smetana
	bylinky (šalvěj, saturejka, petrželka apod.)



Postup přípravy

Vepřovou panenku opláchneme, osolíme, opepříme a jemně zaprášíme hladkou moukou. Na pánvi si rozpálíme olivový olej spolu s máslem a panenku na něm zprudka opečeme asi 2 až 3 minuty z každé strany. Panenku vyndáme stranou a necháme v teple. Do oleje po panence přidáme nahrubo nakrájenou cibuli, osmahneme a asi po 4 minutách dodáme ještě nakrájenou cuketu. Vše společně opékáme. Po dalších pěti minutách vrátíme panenku a podlijeme bílým vínem. Necháme chvíli dusit, poté přihodíme nadrobno pokrájené žampiony a dusíme dalších zhruba 10 minut. Pak mírně zaprášíme hladkou moukou a necháme vše spojit. Na závěr přilijeme sladkou smetanu, přidáme nasekané bylinky a ještě pár minut prohřejeme. Před servírováním panenku nakrájíme na plátky. Podáváme například s opečenými brambory.