

Vepřová panenka špikovaná sušenými švestkami

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

4 ks	vepřová panenka
10 ks	sušená švestka bez pecek
4 lžíce	švestková povidla
	rostlinný olej
	slivovice
	hřebíček
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Sušené švestky naložíme nejlépe přes noc do slivovice, poté je nakrájíme na tenké nudličky, smícháme s povidly, drceným hřebíčkem a olejem. Panenku očistíme, prořízneme v ní kapsu a naplníme ji připravenou švestkovou směsí. Maso osolíme, opepříme a potřeme olejem. Zprudka opečeme ze všech stran a necháme dojít cca 15 minut v troubě na 170° C. Podáváme se šťouchaným či pečeným bramborem.