

# Vepřové dobroty

## Bůček na víně

Libový bůček 1kg

Mrkev 300g

Celer 300g

Cibule 300g

Nové koření, bobkový list

Rozmarýn, tymián

Červené víno 1L

Cukr, sůl, pepř



Na tento recept se používá libový a vykoštěný bůček. Maso nakrájíme na pravidelné díly, zeleninu na kostky, cibuli na měsíčky a vše vložíme do pekáče. Přidáme nové koření, bobkový list, tymián a rozmarýn. Osolíme, přidáme cukr a podlijeme červeným vínem. Přikryjeme pokličkou, nebo alobalem a pečeme v předehřáté troubě při 185°C do měkka.

## Vepřová panenka se smetanovým pórkem

Vepřová panenka 800g

Pórek 600g

Smetana 200g

Olej, sůl, pepř

Rozmarýn, tymián

Cukr

Vepřovou panenku očistíme a naporcujeme na válečky (steaky) o váze cca 200g. Maso okořeníme pepřem a bylinkami a necháme odpočinout v ledničce. Mezitím si očistíme pórek a nakrájíme na jemné nudličky (julienne). Na rozehřáté pánvi opečeme zprudka panenku, kterou jsme těsně před tepelnou úpravou osolili. Takto opečenou panenku dáme do vyhřáté trouby dojít - 185°C, cca 8 minut. Mezitím na másle orestujeme nudličky póreku, podlijeme smetanou a necháme částečně vyvařit (zredukovat). Dochutíme solí, pepřem, cukrem a pokud je panenka hotová můžeme podávat. Jako příloha je vhodná bramborová kaše.



## Vepřová krkovice na cibulové marmeládě a zeleninový knedlíček

Krkovice 1kg

Sůl, pepř, cukr

Toustový chleba

Vejsce 3ks

Víno bílé 2dcl

Cibule 300g

Rozmarýn, tymián

Mrkev, celer

Smetana 1dcl

Mléko 1dcl

Máslo 50g

Med



### Zeleninový knedlíček

Toustový chléb nakrájíme na kostky a dáme opéct do trouby dozlatova. Očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na drobné kostičky, podlijeme vývarem a povaříme, scedíme a necháme vychladnout. Do vychladlých houstiček přidáme smetanu a mléko, žloutky, rozpuštěné máslo, potom zeleninu a osolíme. Vmícháme opatrně tuhý sníh. Ze vzniklé hmoty vytvarujeme válečky pomocí potravinářské fólie, nebo pomocí ubrousku. Vzniklé "salámky" dáme vařit do vody na cca 12 -15 minut, podle velikosti.

Cibulová marmeláda

Na větší páněv nasypeme cukr a necháme rozpustit do hnědého karamelu. Přidáme cibuli nakrájenou na hrubé kostičky, promícháme a podlijeme vínem. Přidáme rozmarýn a tymián a necháme zvolna dusit, během varu doléváme vínem podle potřeby.

Očištěnou vepřovou krkovicí nakrájíme na pravidelné steaky, okořeníme a necháme odpočinout.

Zatím nesolíme. Krkovicí osolíme a dáme na připravenou rozehřátou páněv, opečeme dozlatova, necháme dodělat ve vyhřáté troubě na 185°C . Podáváme s knedlíčkem a cibulovou marmeládou.

## Plněná kotleta

4 vepřové kotlety

Směs hub - žampiony, hlíva 300g

Mladý špenát 200g

Sůl, pepř

Houby nakrájíme na menší kousky, orestujeme na trošce oleje, osolíme a opeříme. Přidáme špenátové listy, ještě krátce orestujeme až špenát ztratí objem.

Každou kotletu prořízneme opatrně podélně ke kosti, abychom vytvořili kapsu. Osolíme a opeříme vně i uvnitř a naplníme směsí hub a žampionů. Vzniklou kapsu zajistíme špejlí. Opečeme po obou stranách na rozpálené pánvi, přeložíme na pekáček a necháme dojit v troubě vyhřáté na 180°C přibližně 8-10 minut.

Jedna z možných omáček - ve výpeku na pánvi orestujeme šalotku nakrájenou na dílky, zalijeme sklenkou bílého vína, které necháme odpařit. Přidáme sladkou smetanu a ještě krátce povaříme, aby se chutě spojily.