

Vepřové panenky plněné

Ingredience

- Vepřová panenka
- slanina
- Sušená rajčata
- smetana
- Chilli omáčka
- parmezán

Postup

Vepřovou panenku rozpůlíme a vařečkou uděláme uprostřed tunel, jako když chystáme párek v rohlíku. Maso naplníme slaninou a sušenými rajčaty a panenku prudce opečeme. Pak ji nakrájíme na plátky, ty naskládáme do zapékací misky, zalijeme smetanou s chilli omáčkou a dalšími sušenými rajčaty nakrájenými nadrobno. Nakonec posypeme parmezánem a zapékáme v troubě zhruba 20 minut.