

# Vepřová panenka po našem (v troubě)

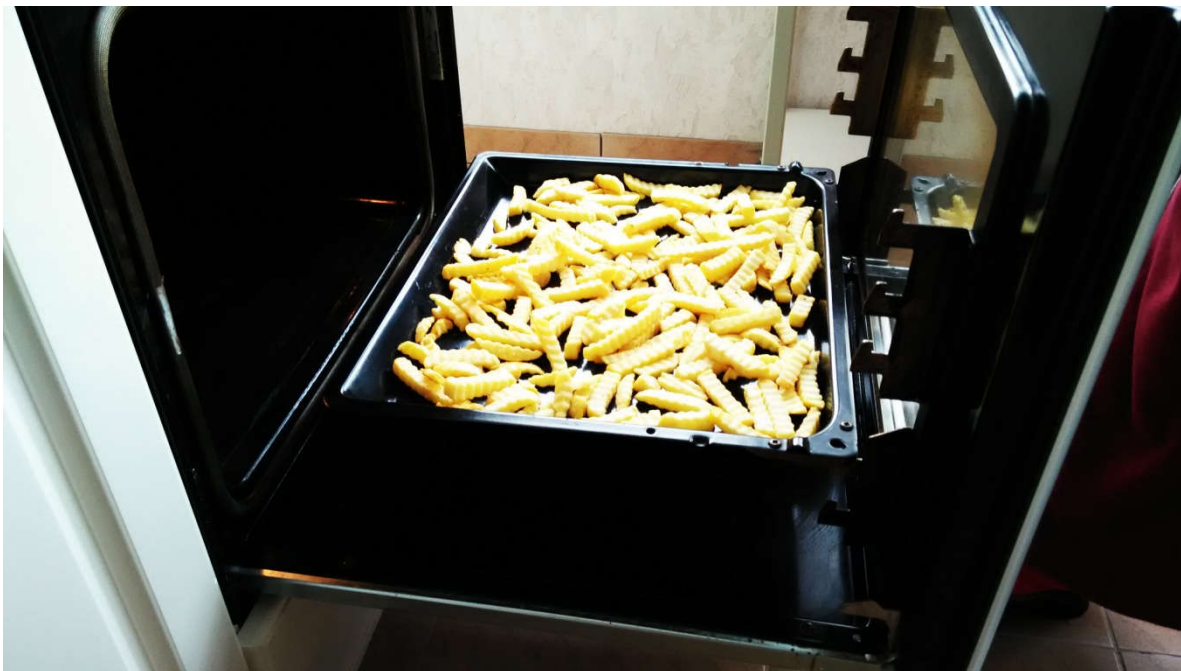
Panenku alespoň přes noc, lépe 24 hodin předem, potřeme olejem a posypeme grilovacím kořením a 7 pepřů.



Druhý den ráno ji nařežeme příčně na asi 5 cm válečky a každý zvlášť obalíme dobrou slaninou, ovíneme nití nebo svorkami a necháme při pokojové teplotě odležet.



**Před obědem zapneme horkovzdušný režim, rozpálíme el. troubu na 200 °C, na spodní pozici dáme plech s bramborovými hranolky (určené do trouby) a pečeme je samotné 3 minuty.**



**Poté umístíme do poloviny prostoru trouby druhý plech s trochou vody, řezky z panenky položíme na rošt, který dáme na pozici nad plech.**

**Nastavíme zvonek na 7 minut a pečeme řezky z panenky spolu s hranolky .**



**Po 7 minutách porce panenky otočíme a pečeme dalších 7 minut po druhé straně.**

**Hotovo, můžeme obojí podávat na stůl.**



© Petr Janásek – 2001

## **Varianta II – řezy panenky i hranolky pečeme současně**

**Před obědem zapneme horkovzdušný a sálavý (horní i dolní) režim a rozpálíme el. troubu na 230 °C.**

**Na 2. pozici od spoda trouby dáme plech s bramborovými hranolkami (určenými do trouby) a na 3. pozici mřížku s pánví s obalovanou panenkou (ty samé řezy se slaninou).**

**Vše pečeme nejprve 6 minut a po obrácení panenky, pokračujeme dalších 6 minut.**

**Hotovo**

© Petr Janásek – 2016