



Vepřová panenka v tymiánu

s dýňovým pyré,
restovanou cuketou s mátou
a omáčkou z portského vína

BONUSOVÝ RECEPT NEPOUŽITÝ V POŘADU KLUCI V AKCI

Maso

2 kg vepřové panenky
čerstvě mletý pepř
100 ml olivového oleje
2 hrsti čerstvého
tymiánu
maldonská sůl
100 g másla

Zelenina

1 kg očištěné
dýně hokkaido
300 ml bílého vína
40 g másla
sůl
5 lžic hnědého cukru
1,2 kg cukety
50 ml olivového oleje
hrst sekané máty

Omáčka

350 ml portského
vína Tawny
80 g másla
výpek z masa

Tento recept je ideální, když čekáte větší počet hostů – je jednoduchý, rychlý a výborný. Zeleninu si připravíte předem a nakrájené medailonky s tymiánem budou odpočívat na prkénku, než je chvilku před podáváním večeře vložíte na rozpálenou pánev.



10 porcí

Z panenky nakrájíme medailonky, opeříme je a promícháme s olejem a nasekaným tymiánem.

Dýni hokkaido nakrájíme na kostky, vložíme do hrnce, zalijeme vínem a přiklopné vaříme doměkka. Přendáme do mixeru, přidáme máslo, sůl, cukr a dobře rozmixujeme.

Cuketu podélně rozčtvrtíme a vyřízneme měkkou středovou část. Z cukety nakrájíme plátky, které zprudka restujeme na rozpálené pánvi s olejem asi 5 minut. Na konec přidáme sekanou mátu a osolíme.

Portské nalijeme do rendlíku a necháme zredukovat na sirupovou konzistenci. Přidáme máslo a výpek z masa, dobře rozmícháme a odstavíme. Již nevaříme.

Na rozpálenou pánev vložíme maso a opečeme ho z každé strany 2–3 minuty. Osolíme, přidáme máslo, a když se rozpustí, vypneme sporák. Pánev necháme chvíli odstavenou, maso přeléváme máslem.

Medailonky podáváme s pyré, restovanou cuketou a přelitě omáčkou.

