



# Vepřová panenka v listovém těstě s karamelizovanou cibulí



Druh jídla:



Vepřové maso

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Velikonoce

Způsob vaření:



Pečení

## Suroviny

**2 lžíce Majoránka Avokádo**

**1 lžička Majoránka Avokádo**

**Mořská sůl Mlýnek Avokádo**

1 lžíce oleje

1 žloutek

**Pepř barevný Mlýnek Avokádo**

2 plátky listového těsta

2 vepřové panenky (každá 400-450 g)

200 g parmské šunky na plátky

**2 lžíce Hořčice Ruská Avokádo**

## Suroviny na karamelizovanou cibuli

**Mořská sůl Mlýnek Avokádo**

1 lžíce balsamico

1 lžíce másla

1 lžíce oleje

2 červené cibule

2 bílé cibule

**Pepř barevný Mlýnek Avokádo**

1 lžička třtinového cukru

1 lžička červeného vinného octa

## Způsob přípravy

### Příprava karamelizované cibule:

Cibuli nakrájíme na plátky. V pánvi rozehrějeme máslo a olej, přidáme cibuli a smažíme 20 minut, občas zamícháme. Osmažíme, opeříme a smažíme dalších 10 minut. Když je cibule opečená přidáme balsamico a ocet a vaříme dokud se tekutina neodpaří. Nakonec přidáme cukr a vaříme několik minut.

### Příprava panenky

Panenku důkladně odbláňme, umyjeme a osušíme. Osolíme, opeříme, posypeme majoránkou. Rozpálíme na pánvi olej a panenku na něm ze všech stran osmažíme, jedna strana 8-10 minut. Vyjeme z pánve a ještě teplou panenku potřeme hořčicí. Troubu předehřejeme na 200 °C. Na listové těsto naskládáme šunku a karamelizovanou cibuli, položíme panenku a zabalíme. Stejným způsobem připravíme i druhou panenku. Zabalenu panenku položíme na pečící papír a pečeme 35-40 minut ve spodní části trouby.

Po upečení nechte 10 minut v troubě s pootevřenými dvířky. Před podáváním nakrájíme na plátky