



Medailonky z vepřové panenky obalené anglickou slaninou, podávané s krupicovými noky, fazolkové lusky s česnekem a smetanou

Ingredience:

800 g vepřová panenka
16 ks plátky Anglické slaniny
100 g fazolové lusky celé
Smetana 20 %
Česnek
Sůl
Pepeř

Na noky:

500 ml mléko
80 g máslo
220 g krupice
2 ks vejce (prošlehaná)
Muškátový oříšek
Špetka soli

Postup:

Fazolové lusky orestujeme s plátky česneku, zakápneme smetanou, osolíme, opepříme. Medailonky z vepřové panenky osolíme, opepříme a obalíme slaninou, grilujeme na rozpáleném oleji asi 3 minuty z každé strany a podáváme s fazolovými lusky a noky.

Postup noky:

Mléko přivedeme k varu, mírně osolíme, přidáme máslo a za stálého míchání přisypeme krupici, vaříme, dokud se těsto nepřestane lepit na stěny hrnce, necháme vychladnout, ochutíme mletým muškátovým oříškem a zapracujeme vejce.

Z připraveného těsta tvarujeme pomocí lžičice noky, které vaříme ve vroucí vodě asi 5 minut.

