

Panenka s dubákovou omáčkou a knofľou :)

Potrebujeme a postup: 600 g očistenej bravčovej panenky osolíme a posypeme steakovým korením. Takto pripravené mäso opečieme z každej strany a vložíme do rozohriatej rúry na 5 minút. 200 g sušených dubákov obaríme vodou. Na masle si pripravíme svetlú zápražku s hladkou múkou, ktorú zalejeme 3 dcl mlieka a 2 dcl smotany na varenie. Takto pripravenú zápražku privedieme do varu a pridáme dubáky. Dochutíme hubovým korením a soľou.

Knofľa: 6-8 pečív si nakrájame na kocky. Jedno vajíčko, 2 dcl mlieka, petržlenovú vňať, soľ a dve lyžice hrubej múky vymiešame na hmotu, do ktorej pridáme nakrájané pečivo. Takto pripravenú masu si vyformujeme na knedľu a zabalíme do plátenej utierky. Varíme vo vode 20 minút.

[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)