

## Dušená vepřová panenka s brusinkami

Suroviny:	½ hrnku cukru
	1 lžička rozdrcené sušené rozmarýny (čerstvé)
	3/ lžičky soli
	½ lžičky pepře
	½ lžičky mletého (čerstvého) zázvoru
	500g vepřové panenky rozpůlené napříč
	1 lžíce olivového oleje
	12 oloupaných stroužků česneku
	8 jarních cibulek
	4 mrkve nakrájené na kousky
	350g brusinek
	2/3 hrnku pomerančové šťávy
	1 bobkový list

### Postup:

Ve velké míse rozmícháme ¼ hrnku cukru, rozmarýn, sůl, pepř a zázvor. Panenku ve směsi důkladně obalíme. Na pekáči rozhřejeme olej, vložíme tam obalenou panenku spolu s rozmačkaným česnekem. Opékáme maso ze všech stran asi 3 minuty, aby zhnědlo, pak ho vyjmeme.

Na výpeku osmahneme jarní cibulku a pak mrkev, vmícháme zbylou ¼ hrnku cukru, brusinky, pomerančovou šťávu a bobkový list, směs uvedeme do varu. Panenku vrátíme do pekáče, vložíme do trouby a pečeme při 180°C asi 30 minut, dokud není panenka hotová, musí zůstat šťavnatá. Maso obracíme, případně podléváme.

Panenku vyndáme a nakrájíme na tenké plátky. Z omáčky vyndáme bobkový list, nakrájené maso servírujeme ozdobené omáčkou a zeleninou.

(Omáčku si můžeme ještě dochutit podle chuti)

Poznámka: Jako přílohu můžeme přidat bramborovou kaši nebo brambory.

