**Špalek z vepřové panenky na majoránce, bramborová kaše s kroupami a česnekem**

10 porcí

Vepřová panenka (kýta, kotleta) 1000 g

Kroupy 600 g

Brambory 1500 g

Česnek 50 g

Sůl, majoránka, máslo, mléko

Vepřovou panenku nakrájíme na široké plátky tak, aby se nám po upečení dobře krájela. Osolíme a vetřeme majoránku. Pečeme a podléváme výpekem.

Jako přílohu si připravíme nastavovanou kaši. Kroupy propláchneme vlažnou vodou a vaříme v osolené vodě do měkka. Brambory uvaříme zvlášť, scedíme, rozmícháme na kaši a vmícháme kroupy. Dochutíme česnekem a majoránkou.

