

Plnená teľacia hruď

130—140 Min

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

1 ks	Teľacia hruď
3 PL	Bravčová masť
	Voda podľa potreby
Na plnku	
250 g	Biely chlieb bez kôrky alebo rožky
	Mlieko
80 g	Maslo
5 ks	Vajcia
0.5 ČL	Petržlen, nasekaný
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Muškátový orech mletý
Na omáčku	
2 PL	Maslo
1.5 ČL	Múka
	Vývar alebo voda podľa potreby

Príprava

1. Surovú teľaciu hruď rozrežte dlhým nožom medzi vrchnou časťou mäsa a kosťou pod ňou, aby ste vytvorili dostatočne veľkú „kapsu“ na naplnenie.
2. Na plnku namočte 250 gramov žemle alebo bieleho chleba bez kôrky do mlieka, dôkladne vyžmýkajte a prepasírujte cez sitko.
3. Potom vyšľahajte 80 gramov mäkkého masla a postupne vmiešajte 2 žĺtky, 3 celé vajcia a chlieb, aby vznikla pomerne mäkká zmes. Ochuťte soľou podľa chuti, trochou strúhaného muškátového orieška a polovicou lyžičky nasekanej zelenej petržlenovej vňate.
4. Touto zmesou naplňte otvor v teľacom mäse, zaviažte, dobre osoľte a pomaly pečte v rúre 2 hodiny za častého podlievania.
5. Vložte teľaciu hruď do veľkého hrnca dobrou stranou nadol, pridajte 3 až 4 polievkové lyžice vody a 2 až 3 polievkové lyžice rozpustenej bravčovej masti a opekajte na miernom stupni.
6. Keď mäso získa zlatožltú farbu, otočte ho (dobrou stranou nahor) a dopečte v rúre do konca, často ho podlievajte vlastnou šťavou, kým nebude zlatohnedé a pekne glazované.

NÁPOVEDA: Teľaciu hruď pečte v rúre 1 hodinu 45 minút pri teplote približne 170 °C (338 °F).

7. Ak v hrnci nie je dosť vody, mäso môže vyschnúť a šťava bude príliš hnedá. Počas pečenia pridávajte do hrnca po troche vody.
8. Na prípravu omáčku pridajte do hrnca kúsok masla veľkosti orecha, vmiešajte 1½ lyžičky múky, krátko povarte a potom pridajte vývar alebo vodu, aby ste vytvorili riedku omáčku. Nechajte niekoľko minút redukovať.
9. Nakrájajte plnenú teľaciu hruď na hrubé plátky, polejte omáčkou prepasírovanou cez sitko a podávajte.

NÁPOVEDA: Čerstvý šalát a glazovaná mrkva predstavujú ideálnu prílohu!