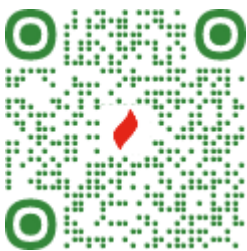




## Ingrediencie 8 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

1 ks	Tel'acia hrud'
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



# Plnená tel'acia hrud'

🕒 130–140 Min 

## Príprava

- 1 Surovú tel'aciu hrud' 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, trochu strúhaného muškátového orieška a polovicou lyžičky nasekanej zelenej petržlenovej vňate.
  - 4 Touto zmesou naplňte otvor v tel'acom mäse, zaviažte, dobre osol'te a pomaly pečte v rúre 2 hodiny za častého podlievania.
  - 5 Vložte tel'aciu hrud' 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:** Tel'aciu hrud' 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 omáčky 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 tel'aciu hrud' na hrubé plátky, polejte omáčkou prepasírovanou cez sitko a podávajte.
- NÁPOVEDA:** Čerstvý šalát a glazovaná mrkva predstavujú ideálnu prílohu!