



Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

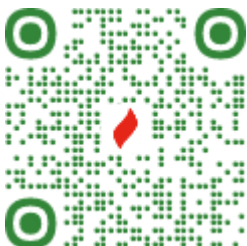
1 kos Telečjih prsi
3 žlica Svinjske masti
Voda, po potrebi

Za nadev

250 g Žemelj ali belega kruha brez skorje
Mleka
80 g Masla
5 Jajc
0.5 žlička Sesečkanega peteršilja
1 ščepec ♦ Sol zeliščna jedilna
1 ščepec ♦ Muškatni orešček mleti

Za omako

2 žlica Masla
1.5 žlička Moke
Jušna osnova ali voda, po potrebi



Polnjene telečje prsi

⌚ 130–140 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Z dolgim nožem prerežite surove telečje prsi med vrhom mesa in kostjo na spodnji strani, da ustvarite dovolj velik "žep", ki ga boste napolnili z nadevom.
- 2 Za nadev v mleko namočite 250 g žemelj ali belega kruha brez skorje, močno stisnite in precedite.
- 3 Nato do gladkega stepite 80 g zmehčanega masla in postopoma vmešajte 2 jajčna rumenjaka, 3 cela jajca ter kruh, da dobite rahlo in mehko zmes. Po okusu začinite s soljo, malo mletega muškatnega oreščka in polovico žličke sesečkanega svežega peteršilja.
- 4 Žep v teletini napolnite s to mešanico, zaprite odprtino z lesenim nabodalom, dobro začinite s soljo in počasi pecite v pečici 2 uri. Meso pogosto zalijte s tekočino.
- 5 To naredite tako, da postavite telečje prsi v veliko ponev, stran brez kosti naj bo obrnjena navzdol, dodajte 3 do 4 žlice vode in 2 do 3 žlice stopljene svinjske masti ter pecite na srednji temperaturi.
- 6 Ko se meso po zgornji strani lepo zapeče do zlato rumene barve, ga obrnite (stran brez kosti navzgor) in pecite navedeni čas. Prsi pogosto polivajte z njihovim lastnim sokom, dokler ne dobijo zlato rjave barve in lepe glazure.

NAMIG: Telečje prsi pecite v pečici na temperaturi 170 °C približno 1 uro in 45 minut.

- 7 Če je v ponvi premalo vode, lahko meso postane trdo, tekočina pa bo preveč rjava. Med kuhanjem dodajte v ponev malo vode.
- 8 Za pripravo omake najprej v ponev položite za oreh veliko kocko masla, primešate žličko in pol moke, na hitro pokuhate, nato pa dodajte jušno osnovo ali vodo, da omako razredčite. Počakajte nekaj minut, da se omaka zgosti.
- 9 Jed postrezite tako, da razrežete polnjene telečje prsi na debele rezine, okoli pa polijete omako, ki jo prej precedite.

NAMIG: Jedi se odlično podata sveža solata in glazirano korenje.