



Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Teleća prsa
3 jušna žlica	Svinjska mast
	Voda, prema potrebi
Za nadjev	
250 g	Bijeli kruh bez kore ili pecivo
	Mlijeko
80 g	Maslac
5	Jaja
0.5 čajna žlica	Peršin, sjeckani
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić mljeveni
Za umak	
2 jušna žlica	Maslac
1.5 čajna žlica	Brašno
	Temeljac ili voda, prema potrebi

Punjena teleća prsa

🕒 130–140 Min 

Priprema

- 1 Dugačkim nožem zarezite sirova teleća prsa između gornje strane mesa i kosti ispod njega kako biste dobili „džep“ koji je dovoljno velik da se može nadjenuti.
- 2 Nadjev: 250 grama peciva ili bijelog kruha bez kore natopite u mlijeku, dobro ga ocijedite stiskanjem i protisnite kroz cjedilo.
- 3 Zatim istucite 80 grama mekanog maslaca toliko da poprimi teksturu šlaga te postupno umiješajte 2 žumanjka, 3 cijela jaja i kruh kako biste dobili mekanu smjesu. Začinite solju po ukusu, s malo naribanog muškarnog oraščića i pola čajne žlice sjeckanog zelenog peršina.
- 4 Napunite teletinu smjesom, zavežite ju tako da se zatvori te dobro začinite solju i polako pecite u pećnici 2 sata. Pritom je često zalijevajte.
- 5 Teleća prsa stavite u veliku posudu masnom stranom prema dolje, dodajte 3 do 4 jušne žlice vode i 2 do 3 jušne žlice otopljene svinjske masti te ih pržite na umjerenj temperaturi.
- 6 Kad meso poprimi zlatnožutu boju, okrenite ga (masnom stranom prema gore) i ostavite ga da se peče dok ne istekne navedeno vrijeme. Pritom ga često zalijevajte vlastitim sokom tako da dobije zlatnosmeđu boju i lijepu glazuru.

SAVJET: Pecite teleća prsa u pećnici 1 sat i 45 minuta na oko 170 °C (338 °F).

- 7 Ako u posudi nema dovoljno vode, na mesu se može stvoriti korica i sokovi mogu postati previše smeđi. Tijekom pečenja dodajte malo vode u posudu.
- 8 Priprema umaka: u posudu ubacite komad maslaca veličine oraha, pomiješajte ga s 1½ čajne žlice brašna, kratko prokuhajte i zatim dodajte temeljac ili vodu kako biste dobili rijedak umak za pečenje. Ostavite ga da se reducira nekoliko minuta.
- 9 Punjena teleća prsa poslužite narezana na debele komade okružene umakom od pečenja koji se prethodno treba procijediti.

SAVJET: Svježa zelena salata i glazirane mrkvice savršeni su prilog!

