



# Punjena teleća prsa

🕒 130–140 Min 

## Priprema

### 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 oraščići mljeveni

### Za umak

2 jušna žlica	Maslac
1.5 čajna žlica	Brašno
	Temeljac ili voda, prema potrebi

- Dugačkim nožem zarežite sirova teleća prsa između gornje strane mesa i kosti ispod njega kako biste dobili „džep“ koji je dovoljno velik da se može nadjenuti.
- Nadjev: 250 grama peciva ili bijelog kruha bez kore natopite u mlijeku, dobro ga ocijedite stiskanjem i protisnite kroz cjedilo.
- Zatim istucite 80 grama mekanog maslaca toliko da poprimi teksturu šлага te postupno umiješajte 2 žumanjka, 3 cijela jaja i kruh kako biste dobili mekanu smjesu. Začinite solju po ukusu, s malo naribanog muškatnog oraščića i pola čajne žlice sjeckanog zelenog peršina.
- Napunite teletinu smjesom, zavežite ju tako da se zatvori te dobro začinite solju i polako pecite u pećnici 2 sata. Pritom je često zalijevajte.
- 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 umjerenoj temperaturi.
- 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).

- 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.
- 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.
- Punjena teleća prsa poslužite narezana na debele komade okružene umakom od pečenja koji se prethodno treba procijediti.

**SAVJET:** Sveža zelena salata i glazirane mrkvice savršen su prilog!

