



Sastav 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

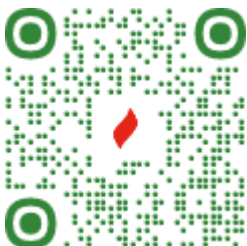
1 komada Teleća prsa
3 kašika Svinjska mast
Voda, po potrebi

Za punjenje

250 g Beli hleb bez kore ili zemičke
Mleko
80 g Maslac
5 Jaja
0.5 kašičica Peršun, seckani
1 prstohvat ♦ Kuhinjska so
1 prstohvat ♦ Muskatni oraščić, mleveni

Za sos

2 kašika Maslac
1.5 kašičica Brašno
Bujon ili voda, po potrebi



Punjena teleća prsa

⌚ 130–140 Min. ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Dugačkim nožem zasecite sirova teleća prsa između sloja mesa i kostiju, tako da napravite „džep“ koji je dovoljno veliki za punjenje.
- 2 Za punjenje, potopite 250 grama zemički ili belog hleba bez kore u mleko, dobro iscedite i propustite kroz sito.
- 3 Zatim umutite 80 grama omekšanog maslaca, pa postepeno dodajte 2 žumanceta, 3 cela jajeta i hleb, tako da dobijete meku smesu. Posolite po ukusu, dodajte malo rendanog muskatnog oraščića i pola kašičice seckanog peršuna.
- 4 Napunite ovom smesom „džep“ koji ste napravili na teletini, dobro ga zatvorite da smesa ne iscure, posolite, i pecite u pećnici na niskoj temperaturi oko 2 sata, uz često prelivanje.
- 5 Da biste to uradili, stavite teleća prsa u veliki tiganj, tako da nepečena strane bude okrenuta nadole, dodajte 3 do 4 kašike vode i 2 do 3 kašike istopljene svinjske masti, pa pržite na umerenoj temperaturi.
- 6 Kada meso dobije zlatno-žutu boju, okrenite ga i dovršite sa pečenjem u pećnici, uz često prelivanje saftom, dok sa svih strana ne dobije zlatno-žutu boju i finu glazuru.

SAVET: Pecite teleća prsa u pećnici na približno 170 °C, oko 1 sat i 45 minuta.

- 7 Ako nema dovoljno vode u tiganju, postoji rizik da će se na mesu uhvatiti korica i da će saft postati previše braon. Obavezno dodajte malo vode u tiganj tokom pripreme.
- 8 Za saft, u tiganj dodajte komad maslaca veličine oraha, umešajte 1½ kašičicu brašna, kratko kuvajte, pa dodajte bujon ili vodu da biste napravili redak preliv. Da se zgusne, pustite ga još nekoliko minuta.
- 9 Za posluživanje, isecite punjena teleća prsa na debele kriške i obilno prelijte saftom koji bi trebalo da bude proceden.

SAVET: Sveža zelena salata i glazirana šargarepa savršeni su prilog!