Пълнени телешки гърди

130–140 Минути

Съставки за 8 Порции

= Kotányi Produkte

1 бр.	Телешки гърди
3 с.л.	Свинска мас
	Вода за заливане

За плънката

250 g	Бял хляб без коричка или питки
	Мляко
80 g	Масло
5 бр.	Яйца
0.5 ч.л.	Магданоз, нарязан
Щипка	Морска сол
Щипка	Индийско орехче, мляно

За соса

2 с.л.	Масло
1.5 ч.л.	Брашно
	Бульон или вода за заливане

Подготовка

1. С дълъг нож разрежете суровите телешки гърди между горната част на месото и костта отдолу, за да създадете „джоб“, достатъчно голям, за да бъде напълнен.
2. За плънката накиснете 250 грама питка или бял хляб, без коричките, в мляко, изцедете старателно и прекарайте през сито.
3. След това разбийте 80 грама меко масло до крем и постепенно добавете 2 жълтъка, 3 цели яйца и хляба, за да се получи мека смес. Посолете на вкус и подправете с малко настъргано индийско орехче и половин чаена лъжичка накълцан пресен магданоз.
4. С тази смес напълнете джоба в телешкото месо, завържете, за да затворите, и посолете добре. Печете бавно във фурната в продължение на 2 часа, като често го обливате със соковете му.
5. За изпичането, поставете телешките гърди в голям съд с хубавата страна надолу, добавете 3 до 4 супени лъжици вода и 2 до 3 супени лъжици разтопена свинска мас и опечете на умерен огън.
6. След като придобие златистожълт цвят, обърнете месото (хубавата страна нагоре) и завършете готвенето във фурната за останалото време, като го обливате често със собствените му сокове, до златистокафяв цвят и докато хубаво се глазира.

СЪВЕТ: Гответе телешките гърди във фурната на около 170°C (338°F) за 1 час 45 минути.

7. Ако в съда няма достатъчно вода, има риск месото да получи неприятна коричка, а соковете да са твърде кафяви. Уверете се, че сте добавили малко вода в съда по време на готвене.
8. За грейви соса добавете кубче масло с размер на орех в тигана, добавете с разбъркване 1½ ч.л. брашно, гответе за кратко, след това добавете бульон или вода, за да създадете лек сос. Оставете да се редуцира за няколко минути.
9. За сервиране нарежете пълнените телешки гърди на дебели филийки и полейте с грейви сос, който е прекаран през цедка.

СЪВЕТ: Прясна маруля и глазирани моркови са чудесно допълнение!