

Інгредієнти 8 порц.

= Kotányi Produkte

1 шт.	Теляча грудинка
3 ст. л.	Свинячий жир
	Вода в потрібній кількості

Для начинки

250 г	Білий хліб без скоринки або булочки
	Молоко
80 г	Масло
5	Яєць
0.5 ч. л.	Петрушка, подрібнена
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Мускатний горіх, мелений

Для соусу

2 ст. л.	Масло
1.5 ч. л.	Борошно
	Бульйон або вода в потрібній кількості

Фарширована теляча грудинка

130–140 хв

Приготування

1 Довгим ножем розріжте сиру телячу грудинку між краєм м'яса й кісткою під ним, щоб утворити "кишеню", достатньо велику для фарширування.

2 Щоб приготувати начинку, замочіть 250 г булочок або білого хліба без кірок у молоці, ретельно відіжміть і пропустіть крізь сито.

3 Потім збийте 80 г м'якого вершкового масла й поступово домішайте 2 яєчні жовтки, 3 цілих яйця та хліб, щоб отримати досить м'яку суміш. Приправте сіллю за смаком, невеликою кількістю тертого мускатного горіха й половиною чайної ложки подрібненої зеленої петрушки.

4 Нафаршируйте отвір у телятині цією сумішшю та зав'яжіть, а потім добре приправте сіллю і поставте в духовку для повільно випікання протягом 2 годин, часто поливаючи жиром.

5 Для цього покладіть телячу грудинку у велику сковорідку готовою стороною донизу, додайте 3–4 столові ложки води й 2–3 столові ложки топленого свинячого жиру та обсмажуйте на помірному вогні.

6 Як тільки вона набуде золотисто-жовтого кольору, переверніть м'ясо (готовою стороною догори) і продовжуйте готувати в духовці протягом зазначеного часу, часто поливаючи власним соком, до утворення золотисто-коричневого кольору й красивої глазурі.

ПІДКАЗКА: Готуйте телячу грудинку в духовці за температури 170 °C (338 °F) протягом 1 години 45 хвилин.

7 Якщо в сковорідці недостатньо води, м'ясо може стати жорстким, а сік пригорить. Під час готування обов'язково додайте на сковорідку трохи води.

8 Щоб приготувати соус, покладіть на сковорідку шматочок вершкового масла розміром із горіх і додайте 1,5 чайної ложки борошна, після чого трохи просмажте, а потім влийте бульйон або воду. Уварюйте протягом кількох хвилин.

9 Перед подачею наріжте фаршировану телячу грудинку товстими скибочками й полийте процідженим соусом.

ПІДКАЗКА: Ідеально поєднується зі свіжим салатом і глазурованою морквою!