

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

Пълнени телешки гърди

130—140 Минути

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!