



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

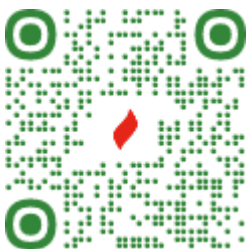
1 щіпка Мускатний горіх, мелений

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 ножом розріжте сиру телячу грудинку між краєм м'яса й кісткою під ним, щоб утворити "кишеню", достатньо велику для фаршування.
- 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 глазури.

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. Уваруйте 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!