



Teletina s pečenim zeljem in šalotko ter hrustljivim zdrobovim štrukljem

🕒 95–105 Min 🍴🍴🍴

Sestavine 6 Porcije

🔴 = Kotányi Produkte

1.5 kg	Telečjega hrbta
1	Manjša zeljna glava
8	Srednje velikih šalotk
3 žlice	Masla
1 žlička	Rjavega sladkorja
1 žlička	🔴 Kumina cela
1 žlička	🔴 Majaron zdrobljeni
1 žlička	🔴 Peteršilj zdrobljeni
1 ščepec	🔴 Morska sol jodirana

Za zdrobov štrukelj

200 ml	Mleka
100 ml	Vode v katerih so se namakali jurčki
1 žlica	Masla
10	Pečenih in olupljenih kostanjev
80 g	Pšeničnega zdroba
2	Plasti listnatega testa
2	Jajci
1	Jajce za premaz
3 žlice	Posušenih jurčkov
1 ščepec	🔴 Morska sol jodirana
1 ščepec	🔴 Poper črni celi
2 žlički	🔴 Peteršilj zdrobljeni
1 žlička	🔴 Timijan zdrobljeni

- 1 Telečji hrbet dan prej natrite z majaronom, peteršiljem in soljo, pokrijte in pustite, da se marinira v hladilniku.
- 2 Posušene jurčke za nekaj ur položite v mlačno vodo, nato jih odstranite, iztisnite vodo in seseklajte na majhne koščke. Prihranite 100 ml vode v kateri ste namakali jurčke.
- 3 Nato zelje seseklajte na večje koščke. Olupite in prepolovite šalotke. Zelenjavo marinirajte s sladkorjem, soljo in kumino.
- 4 Meso pokrijte in ga pred kuhanjem pustite stati nekaj ur, da doseže sobno temperaturo.
- 5 Telečji hrbet na obeh straneh popecite na oljčnem olju, da meso porjavi, nato pa ga v pokritem pekaču 30 minut pecite v pečici pri 160 °C. Med peko teletino večkrat zalijte z marinado.
- 6 Zavrite mleko skupaj z vodo v kateri ste namakali jurčke, maslom, soljo, muškatnim oreščkom, peteršiljem in timijanom. Vmešajte zdrob in kuhajte približno 5 minut, vmes pa nenehno mešajte, dokler se ne zmehča. Pustite, da se ohladi in nato vmešajte jajci.
- 7 Zdrobovo maso, sesekljane kostanje in jurčke razporedite na testo in ga zvijte v štrudelj.
- 8 Premažite z stepenim jajcem in 35 minut pecite v pečici pri 170 °C .
- 9 Marinirano zelje in šalotko položite okoli pečene teletine in jo vrnite v pečico (nepokrito) še za 35 minut. Po koncu pečenja mora meso doseči osrednjo temperaturo približno 60 °C.

