Kolenica u saftu



Sastojci

Potrebno je:

- veca teleca kolenica
- 50 g butera
- 1 caša kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 2 manje šargarepe
- 1 celer
- lovorov list
- karanfilic
- 1 kašicica skroba
- 2 kašike sirceta
- nekoliko zrna bibera
- so

Priprema

U 1 litar slane vode dodamo sirce, ocišcenu zelen i zacine, pa sve prokuvamo.

Zatim u tu vodu stavimo pripremljenu kolenicu i kuvamo je tako da postane mekana. Nakon toga kolenicu izvadimo, ocedimo i premažemo buterom, pa je stavimo u rernu da se pece na srednjoj temperaturi oko 3/4 sata.

Tokom pecenja kolenicu treba cešce prelivati. Pecenje je završeno kada meso dobije lepu smeu boju.

Umak cemo dobiti tako što umutimo pavlaku i skrob, dodamo sok od pecenja i malo vode u kojoj se kolenica kuvala, pa sve kratko prokuvamo i zacinimo.