

Teletina u testu za palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg teleceg mesa
- 6 žumanaca
- 6 kašika brašna
- 3 dl mleka
- 150 g butera
- 6 kašika ribanog parmezana
- mast ili ulje
- so

Priprema

Meso oprati, posoliti, staviti u šerpu, preliti vreloom mašcu i peci u rerni.

Dok se meso pece napraviti testo od žumanaca, brašna, mleka, rastopljenog butera i ribanog parmezana.

Peceno meso prebaciti u podmazan uvec pa ga još vrelog preliti napravljenim testom. Po želji se preko testa može posuti parmezan.

Preliveno testo ponovo staviti u rernu i peci najmanje 15 minuta , tj. dok testo ne porumeni.

Meso pažljivo iseci zajedno sa testom.