

# **Teletina sa ruzmarinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** teletine u komadu
- **4-5** cenabelog luka
- **1 kašik** senfa
- **2 kašik** meda
- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašice** engleskog karija
- **nekoliko** grancicaruzmarina
- **maloma** slinovog ulja
- **1 cašavina**
- **2 kašice** emlevene crvene paprike

### **Za prilog:**

- **6-7** krompira
- **2** šargarepe
- **2 strukaprazi** luka (beli deo)
- **po ukusu** uvođenje biljnog zacina i bibera

## **Priprema**

Meso ocistiti od suvišnih žilica, ako ima, oprati i posušiti. Posebno pomešati senf, med, zacine, seckani beli luk, listice ruzmarina, maslinovo ulje i vino. Staviti meso, u komadu, u tu mešavinu, najbolje preko noci, ali i 2-3 sata ce biti dovoljno, uz cesto okretanje. Izvaditi meso iz marinade, špikovati ga belim lukom, a potom ugrejati mešavinu ulja i putera i naglo propržiti meso sa svake strane, da dobije lepu koricu. Ugrejati pecnicu, meso

prebaciti u pleh, dodati šoljicu tople vode, prekriti aluminijumskom folijom i peci oko 60-tak minuta, ili vec zavisi od rerne. Za prilog izdinstati na puteru seckani beli deo praziluka, šargarepu i krompir, i na tihoj vatri pržiti dok svo povrce fino ne omekša. Zaciniti po ukusu. Peceno meso izvaditi, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da "odmori" dvadesetak minuta. Za to vreme deglazirati saft koje je meso pustilo, dodajuci mu šoljicu tople vode, ostaviti da prokluca, pa smanjiti vatru na taho. Doterati ukus. Meso iseci na šnите, dodati povrce i preliti spremnjениm saftom.

## Savet

Prijatno!