

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 kašika** senfa
- **2 kašike** meda
- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašice** engleskog karija
- **nekoliko grancica** ruzmarina
- **malomaslinovog** ulja
- **1** cašavina
- **2 kašice** mlevene crvene paprike

Za prilog:

- **6-7** krompira
- **2** šargarepe
- **2** strukapraziluka (beli deo)
- **po ukusu** suvog 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 ugrijati mešavinu ulja i putera i naglo propržiti meso sa svake strane, da dobije lepu koricu. Ugrijati pecnicu, meso

prebaciti u pleh, dodati šoljicu tople vode, prekriti aluminijumskom folijom i peći oko 60-tak minuta, ili već 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, dodajući mu šoljicu tople vode, ostaviti da prokljuca, pa smanjiti vatru na tiho. Doterati ukus. Meso iseci na šnite, dodati povrce i preliti spremljenim saftom.

Savet

Prijatno!