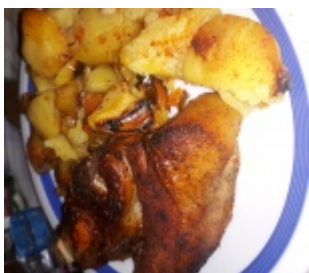


Teletina sa povrćem u crnom vinu



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** mlade teletine sa kostima
- **1 kg** krompira
- **1** praziluk
- **2** šargarepe
- **1** kelerabe
- **1** koren peršuna ili paštrnaka
- **400 ml** crnog vina
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1** glavica belog luka
- **1 dl** ulja

Priprema

Meso oprati i u kuhinjskoj krpi osusiti. Napraviti proreze u mesu i u njih staviti cešnjeve belog luka. U dublji sud poreati meso i začiniti ga. Preliti sa vinom i ostaviti u frižideru 15-20 minuta. Odnosno dok ne pripremimo povrće.

Povrće oguliti i seci krompir na četvrtine, šargarepu, praziluk i peršun na kolutove malo deblje. Kelerabu na kockice. U dublju tepsiju staviti foliju tako da joj krajevi budu veci da se može lakše preklopiti kad sve složimo. Zatim poreati povrće. Nauljiti ga i začiniti.

Preko povrća staviti meso. Vino u kom je bilo meso prelići preko, ali ostaviti jednu šolju za prelićvanje na kraju.

Dodati još malo ulja. Foliju preklopiti preko mesa. Rernu zagrijati na 200 stepeni i 40 minuta peci. Zatim probusiti viljuškom foliju pa tako još 15 minuta. Onda izvaditi tepsiju razgrnuti foliju i otkriti meso i povrce. Preliti sa još malo vina u kom je bilo meso i crvenom mlevenom slatkim paprikom. Ostaviti tako još 10 minuta da se dobije lepa boja.

Savet

Teletina u crnom vinu je divno i mekana i sočna, a korica se stvori hrskava. Bicala sam komade koji imaju i masnoće na sebi, a beli luk skriven u mesu je bio divno iznenađenje za nepca. Prijatno.