

## *Punjene telece grudi*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 telece grudi
- 4 zemicke
- 2 jajeta
- 80 g maslaca
- 100 g ulja
- mleko
- peršun
- so
- orašcic

### **Priprema**

Posoljene telece grudi se otvore i pune sledecom masom: Umutimo maslac, jaja, peršun, so i orašcic i sve to pomešamo sa zemickama omekšanim u vodi i propasiranim. Ako je masa suviše meka, može se vezati mrvicama. Ovako napunjene grudi se zašiju, peku se s obe strane u ulju, prelivaju i nastavie da se peku u pecnici jop oko 1 cas.