

Špikovani teleci vrat



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** teleceg vrata
- **2 glavice** belog luka ili 1, ko baš ne voli
- **100 g** slanine
- voda, ulja da se prekrije šerpa

Priprema

Vrat oprati i posoliti, dobro, mestimicno probušite vrhom noža i u te rupice "ugurajte" beli luk-jedan cen, ili pola i slaninu. Slaninu još dodatno isecite na sitne kocke i cenove belog luka isecite tacnije prepolovite uzduž. Potom meso stavite u jednu veliku vatrostalnu posudu da ima mesta za saft. Dodajte vode skoro da meso bude skroz u njoj i 2 dl ulja. Poklopite. Stavite na laganu vatru da se kuva. U zavisnosti od velicine toliko ce trajati i kovanje. Obicno oko 1h. Potrebno je tokom pecenja okretati meso. Kada voda iscezne i meso potamni-dobije pecenu boju-gotovo je. Takodje ako u toku kovanja voda ispari a vama se cini da meso još uvek tvrdo slobodno dodajte još vode!!!

Savet

Dugo kovanje na laganoj vatri uinie vrat mekšim i sonijim.