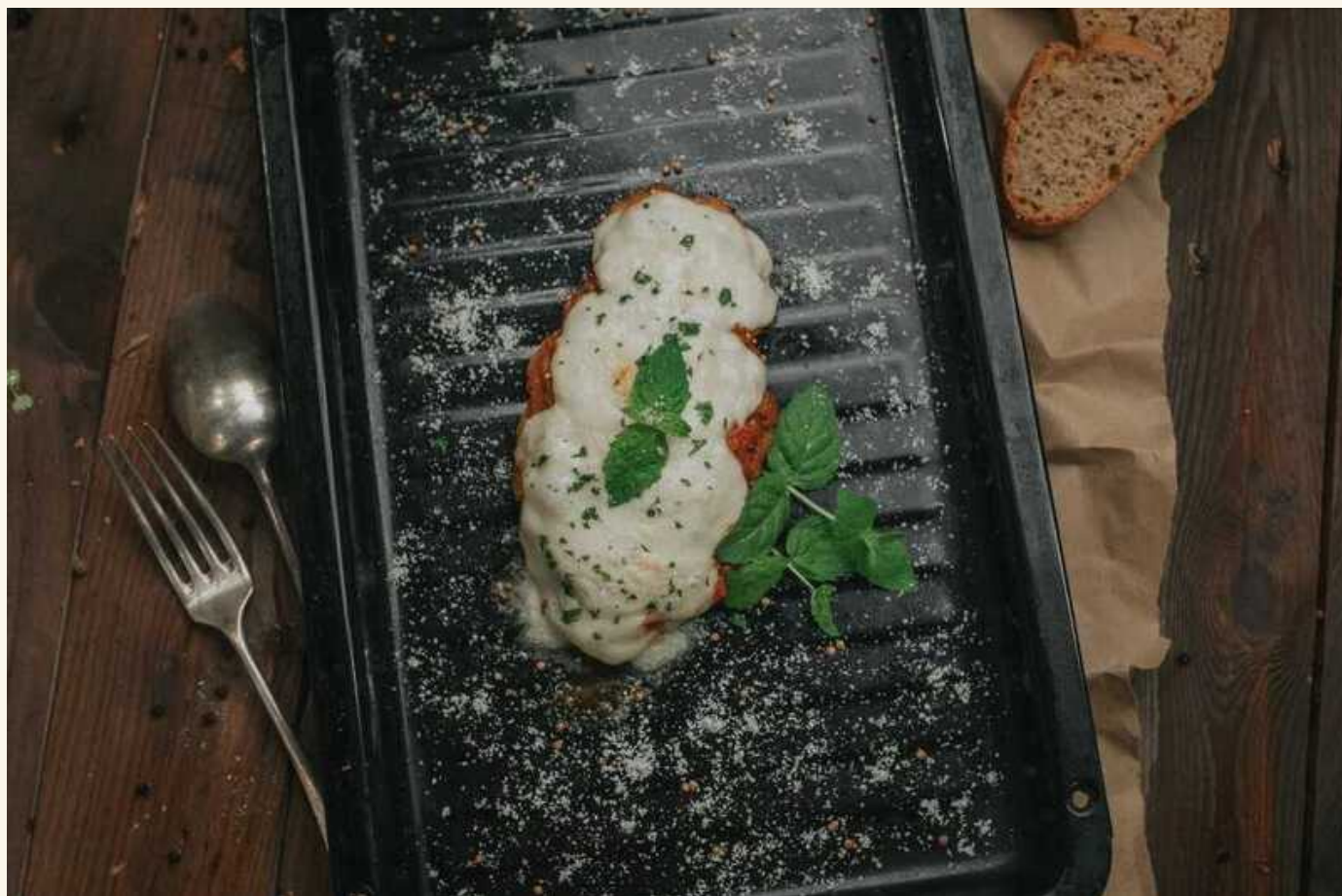


Teleći odresci s rajčicom i mozzarellom



 Simple

Priprema:

- Prvo pripremite umak od rajčice. Na maslinovom ulju popržite nasjeckani češnjak i luk dok ne dobije zlatnu boju. Zatim dodajte origano, timijan, pelate rajčice, sol i papar te kuhajte oko 20 minuta dok se ne zgusne.
- Odreske teletine pohajte na način da svaki odrezak prvo pobrašnite, zatim umočite u jaja i naposljetku uvaljate u krušne mrvice. Odreske pecite na prethodno zagrijanom ulju, 3-4 minute sa svake strane.
- Kada su pohani teleći odresci gotovi posložite ih na posudu za pečenje. Na svaki odrezak raspodijelite nekoliko žlica prethodno pripremljenog umaka od rajčice. Na umak posložite narezanu mozzarellu i pospite s malo naribanog parmezana. Posudu stavite u prethodno zagrijanu pećnicu da se peče 6 minuta na 180 °C.
- Nakon što se mozzarella otopila i poprimila lijepu zlatnu boju odreske pospite s nasjeckanim listićima peršina i poslužite.

