

Teleća pečenka bez greške



👤👤👤 Srednje zahtjevan

🕒 3 sata

Ovo je moja omiljena teleća pečenka koju sam za zimski ručak radila u peki na vatri i snijegu, ali je redovno radim i doma u pećnici jer je vrlo jednostavna i provjerene recepture. S ovom pečenkom se nitko ne može osramotiti i uvijek će poslužiti kraljevski tanjur ma koja prigoda bila

Bez obzira planirate li zapaliti vatru negdje na snijegu ili ostati u toplom i sigurnom, nudim vam odličan recept koji će se uklopiti u sve uvjete na "terenu"

Sastojci:

- 2 do 3 kg teleće potrbušine ("pauflek") [Ravlič](#)
- 2 do 3 žlice svinjske mast [Ravlič](#)
- 15 do 20 dag mesnate slanina [Ravlič](#)
- 1 glavica češnjaka
- peršin list
- limunov sok
- papar, sol
- 1 do 2 dcl bijelog vina
- 1 kg krumpira
- 3 do 4 mrkve
- kelj pupčar
- 1 do 2 glavice luka

Obavezno nabavite dobar komad mesa u vašoj Mesnici Ravlič, zamolite mesara neka vam obrade teleću potrbušinu tzv."pauflek" i već ste više od pola pripreme obavili.

Isjeckajte češnjak, peršin list na sitno, narežite slaninu na tanke štapiće i začinite sa soli, mljevenim paprom i malo limunovog soka, dobro promiješajte i ostavite kratko da se okusi sjedine.

"Istucite" kuhinjskim batom teletinu sa obje strane, posolite i malo poparite, rasporedite napravljeni fil po mesu te zarolajte u štrucu i povežite kuhinjskim koncem (može i obična špaga).



Zamotajte dobro u foliju i ostavite u hladnjaku dan-dva na 4 stupnja. Na dan D obavezno izvadite roladu sat vremena prije pečenja na sobnu temperaturu.
Zagrijte peku ili tavu sa svinjskom masti, zapecite roladu sa svih strana kako bi dobila lijepu boju i koricu.



Dodajte krumpir i povrće po želji, posolite krumpir i povrće te zalijte vinom (možete i vodom, ako niste za alkoholnu varijantu) i poklopite.



Pecite sat i pol do dva na 200 stupnjeva i poslužite uz sezonsku salatu. Moj izbor je bila rukola s tostiranim štapićima cikle...
Dobar tek!

