


Teleće pečenje s korjenastim povrćem

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6 osoba

Sastojci

4 mrkve
300 g korijena celera
200 g korijena peršina
300 g cikle
1 glavica češnjaka
1,5 - 2 kg telećih prsa
Sol
Papar
1,5 dl bijelog vina

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Ogulite korjenasto povrće i narežite ga na manje komade. Glavicu češnjaka prerežite na pola. Teletinu posolite i popaprite.

Pecite meso oko 10 minuta u pećnici zagrijanoj na 230 °C. Smanjite temperaturu pećnice na 170 °C, podlijte s vinom te dodajte prerezanu glavicu češnjaka.

Pecite pola sata pa dodajte mrkvu, celer, peršin i ciklu te ih lagano posolite. Nastavite peći oko 1 h i 30 minuta.

Servirajte teleće pečenje uz pire krumpir prelive umakom od pečenja i salatu.