

Teleci odrezak u finom umaku

Ovo je jako fino i poznato jelo, lako se priprema i svi ga vole



1 Ceo komad teleceg bifteka posoliti, pobiberiti i zaciniti zelenim zacinskim biljem (mirodjija, bosiljak, majcina dusica-po zelji) i staviti u tiganj sa zagrejanim uljem i proprziti sa svih strana koliko da dobije koricu i braon boju.

2

3

4

5

6 Staviti u pleh ili vatrostalnu posudu, prekriti folijom i peci na tihoj vatri oko sat vremena. (na 160 stepeni)

7

8

9

Sastojci:

teleceg bifteka 800 g
ulja nekoliko kas.
soli, bibera po ukusu
bilje zacinsko
gustina 2 kasike
persuna pola vezice

11 Kada je biftek gotov, izvaditi ga iz pleha i tecnost koju je meso pustilo prilikom pecenja staviti u tiganj, pustiti da provri, ako je potrebno jos zaciniti i dodati gustin razmucen u malo vode. Na kraju umesati seckani persun i po zelji kockicu maslaca za bogatiji ukus.

12

13

14

15

16 Biftek iseci na tanke snicle i svaku sniclu preliti sosom i ukrasiti persunom.

Napomena:

Kao prilog poslužiti przeni krompir ili dinstano povrce po zelji.