

# Rođovana teleća rebra

2 kg telećih rebara  
200 g celera  
2 šargarepe  $\frac{1}{2}$  pešuna, koren i listovi  
30 g kajmaka  
so i biber  
1 kg krompira  
400 g toskana miksa povrća  
svež vlašac  
sveža majčina dušica

## Način pripreme

1. Istranžirati meso tako da se odstrane sve kosti i žilice.
2. Od dobijenog komada mesa odstraniti sve viškove kako bi se dobio pravougaoni oblik.
3. Meso dobro posoliti, pobiberiti i premazati senfom.
4. Izrendati korenasto povrće po površini mesa, meso zatim urolovati i vezati kuvarskim kanapom i premazati uljem.
5. Prebaciti meso u dobro nauljeni sud i peći na 250 stepeni oko 1,5 sat uz povremeno okretanje. 30 minuta pred kraj pečenja u pleh dodati kriške krompira i zapeći ih sa mesom.