

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.