

Teleći obrazi

7,5 dl crnog vina
4 kašike ulja
2 teleća obraza
1 veća glavica crnog luka
2 šargarepe
1 celer
2 čena belog luka
1 kašičica suvog peršuna
1 kašičica suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičica soli
5 dl supe

Prilog

4 kuvana krompira
100 g rendanog tvrdog sira
100 g brokolija

Način pripreme

1. Posoliti i pobiberiti teleće obraze. Opeći ih sa svih strana u većem tiganju na zagrejanom ulju. Šargarepu i celer izrendati, a luk iseći.
2. Meso izvaditi sa strane, a u tiganju u sokovima od mesa propržiti prvo luk, pa zatim povrće.
3. U posudu za pečenje staviti obraze, dodati povrće odozgo, naliti vinom i supom i začiniti suvim začinom. Poklopiti ili dobro prekriti folijom i staviti u rernu zagrejanu na 130 stepeni da se krčka 6 do 8 sati.
4. Kada je gotovo, ostaviti da se malo ohladi, izvaditi meso iz soka, poklopiti i ostaviti na toplom mestu.
5. Barenii krompir zaseći na listove, da linije sečenja budu dijagonalne, posuti rendanim sirom i zapeći u rerni na 200 stepeni, dok sir ne porumeni.
6. Meso iscepkatii viljuškom, staviti na tanjir i preliti sosom, sa zapečenim krompirom i barenim povrćem.