

# 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. Opečti 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. Barení 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 iscepkatí viljuškom, staviti na tanjir i preliti sosom, sa zapečenim krompirom i barenim povrćem.