

Teleća rebra iz pećnice

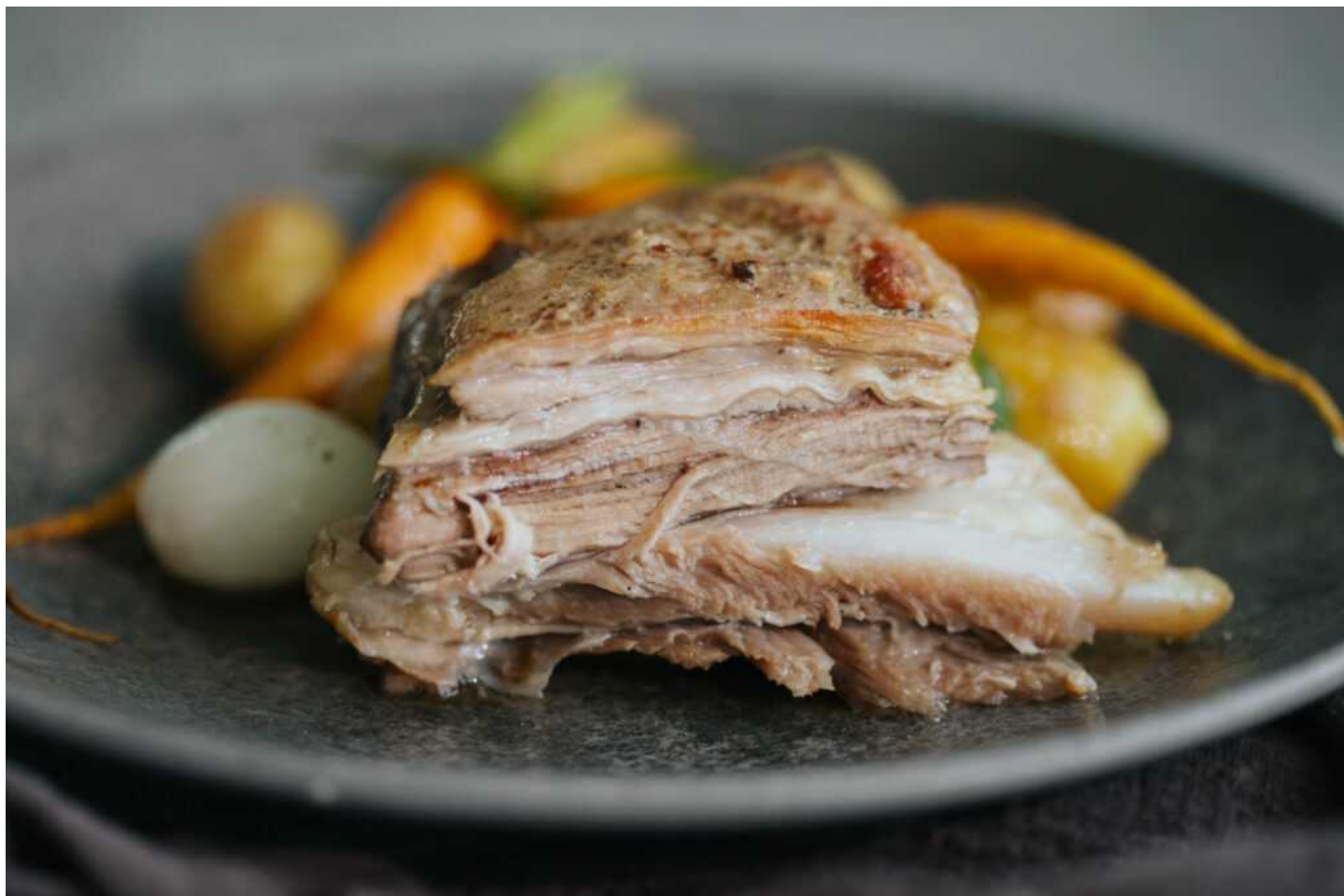


 Jednostavan

Gastro klasik i savršen ručak za obiteljsko okupljanje vikendom. Teleća rebra s mladim krumpirom i povrćem iz pećnice spremila je naša [maXYama](#).



Bez previše razmišljanja, a uz promotivnu ponudu [Mesnica Ravlić](#), izabrala sam teleća rebra za ručak ovaj vikend. Mladi krumpir, mrkva, luk i tikvice popunile su okuse i moj nedjeljni obiteljski tanjur. Prije recepta, možda jedan savjet: teletinu pečem uvijek poklopljenu ili zapakiranu u alu foliju, jer u suprotnom dobiti ćete žilav i tvrd komad mesa.



A sada kratki i jednostavni šalabahter...

Teletinu posolite i blago popaprite. Zagrijte pećnicu na 200-220 stupnjeva. Premažite tepsiju masnoćom, stavite teletinu, grančice timijana, ružmarin pa zalijte vinom. Poklopite ili zamotajte posudu/tepsiju u alu foliju. Pecite bez otkrivanja. Krumpir i drugo mlado povrće operite i blago ostružite, bez guljenja, jer je mlado povrće.





Meso pecite cca 1,5 h. Izvadite iz pećnice, otklopite, zalijte tekućinom (masnoćom) od pečenja pa dodajte posoljeni krumpir, mrkvu i luk. Promiješajte dodano povrće masnoćom teleće pečenke. Poklopite i nastavite peći 20-ak minuta. Zadnjih 10-ak minuta dodajte narezane tikvice, malo posolite i poparite povrće, pecite otkriveno još nekoliko minuta. Poslužite uz sezonsku zelenu salatu i čašu bijelog vina.



Dobar tek!