Pečena teletina s mladim krumpirom

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- oko 1,5 kg teleće plećke u komadu
- 800 g mladog krumpira
- 1 glavica češnjaka
- 2 luka
- 3 žlice maslinova ulja
- 1 grančica ružmarina
- 180 ml bijelog vina
- 50 ml vode ili temeljca
- sol
- papar

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pećnicu zagrijte na 150 °C. Meso stavite u veću posudu za pečenje. Posolite i popaprite sa svih strana, premažite ga s malo maslinova ulja, te pospite ružmarinom. Ulijte bijelo vino i vodu ili temeljac, pokrijte posudu aluminijskom folijom i pecite prekriveno oko 2,5 h kako bi meso omekšalo.

U međuvremenu dobro operite mlade krumpire i prerežite ih na pola. Pomiješajte ih s preostalim maslinovim uljem i začinite sa soli.

Nakon prvog dijela pečenja maknite foliju, dodajte krumpir, luk narezan na četvrtine i prepolovljeni češnjak oko mesa i sve zajedno pecite još 1,5 sat na 180 °C dok meso ne dobije lijepu zlatnu koricu, a krumpir ne postane mekan.

Tijekom pečenja nekoliko puta promiješajte i prelijte meso sokovima iz posude. Pečeno meso izvadite iz pećnice i ostavite 10 minuta da odmori, zatim narežite i poslužite s mladim krumpirom i sokom od pečenja.