



## Teletina - junetina.

### Teleća koljenica.

Sastojci: 2 komada telećih koljenica, 2 žlice masti, 2 žlice mješavine začina, sol.

Teleća koljenica se opere, osuši i osoli. Stavi se u tepsiju i posipa mješavinom začina, prelije se s vrućom masti i stavi u pećnicu. Peče se na temperaturi od 220 do 220 OC, Povremeno se treba okretati i polijevati vlastitim sokom, kad nestane soka polijeva se vrućom vodom. Teleća koljenica se peče na laganoj vatri oko dva sata. Kada je meso omekšalo i može se odvajati od kosti, tada se temperatura poveća tako da koljenica dobije malo ružičastu boju. Meso se izreže na komade i posluži uz pečeni krumpir u sakatu.