



Teletina - junetina.

Teleće pečenje.

Sastojci: 2 kg teleće lopatice bez kosti, 250 g masti, 2 žličice soli.

Meso se opere izreže na dva djela, posoli i stavi u tepsiju. Zatim se doda mast i peče u pećnici. Za vrijeme pečenja meso se zalije u početku mašću, a kada porumeni polijeva se vrućom vodom. Peče se oko dva sata, po želji se može nabosti suhim špekom. Pečeno meso se nareže i stavi na ugrijani pladanj i prelije sokom. Poslužuje se uz zamašćeni krumpir i salatu.