



Teletina - junetina.

Zamotana (rolana) teletina.

Sastojci: 2 kg telećih prsa, 50 g soli, 100 g masti, 5 g papra, 2 stroke češnjaka.

Teleća prsa se odvoje od kostiju, osole, popapre, posipaju nasjeckanim češnjakom. Zaviju se u rolu i omotaju kuhinjskom špagom. Stave se na namašćenu tepsiju. Peku se na temperaturi od 200 OC oko 60 minuta. Stalno se polijevaju vlastitim sokom ili toplom vodom. Kad je meso pečeno razreže se i poslužuje se s pečenim krumpirom prelijanim kiselim vrhnjem.