

Pi(R)jana teletina

Malo sam lutala netom, tražeći kako pripremiti teletinu, a da nije jedna od mojih klasičnih varijanti (marinada + žar ili lažna peka). Nakon potrage i malo 'kemijanja', evo savršene treće opcije... :)



Sastojci:

- cca 800 g odrezaka telećih leđa (ovdje s kosti)
- 150 g suhих šljiva bez koštica
- 1 dl šljivovice
- 50-100 g maslaca
- malo maslinovog ulja
- malo brašna (ovdje mekog kukuruznog)
- cca 150 g pancete
- 1-2 dl povrtnog temeljca
- soli prema potrebi
- papar
- 1/2 žličice kumina
- peršinov list

Priprema:

1. Namočite šljive u mlakoj vodi da omekšaju. Nasjeckajte pancetu i peršinov list. Odriske malo zarezite uz rub i po želji potucite batom (ja ih nisam tukla). Lagano ih posolite.
2. Zagrijte maslinovo ulje s pola maslaca. Odriske s jedne strane uvaljajte u brašno pa ih pržite (najprije pobrašnjenom stranom prema dolje). Za svaku stranu je potrebno samo par minuta - toliko da dobiju boju. Nakon prženja držite ih na toplom.
3. Masnoći u kojoj su se pržili odresci dodajte preostali maslac i pancetu koju kratko propržite. Podlijte s malo temeljca, dodajte ocijeđene šljive i odriske. Popaprite, dodajte kumin pa, uz podlijevanje temeljcem, pirajte na srednjoj temperaturi. Odriske povremeno okrenite.
4. Kad meso omekša, ulijte šljivovicu i pirajte dok alkohol ne ishlapi. Prema potrebi još začinite.

Napomene: Poslužite toplo, posuto peršinovim listom, uz rižu, bulgur, palentu ili couscous i lisnatu salatu. Originalni recept je s web stranice gastronaut (Đurđevački pijani kotlet). Umjesto povrtnog temeljca, tamo su koristili umak od pečenja - po želji možete koristiti bilo umak, bilo temeljac ili čak običnu vodu. Samo pripazite kod dodavanja umaka ili temeljca da jelo ne presolite. Kumin (engl. Cumin) nije kim (engl. Caraway). Recept je napisan 01.11.2010.