

Teleća koljenica s kiselim kupusom

Aromatično teleće pečenje za hladnije dane.



Sastojci:

- 1 teleća koljenica (ovdje 1,3 kg)
- 1 glavica luka
- cca 600 g kiselog kupusa (naribanog)
- 1,5 dl suhog bijelog vina
- 4-5 krumpira (manjih do srednje velikih)
- 1 manja kiselkasta jabuka
- 3-4 žlice maslinovog ulja (može i suncokretovo)
- soli prema potrebi
- papra prema potrebi
- malo timijana
- lovorov list

Priprema:

1. Koljenicu malo ranije nasolite, popaprite i pospite usitnjenim timijanom - utrljajte začine i ostavite 15ak min da se sol otopi i upije u meso.
2. Očistite luk, narežite ga na režnjeve i stavite u nauljen protvan. Na luk stavite koljenicu, podlijte s 1 dl vina i pecite cca 30 min na 180-190°C.
3. Izvadite koljenicu, okrenite je i oko nje rasporedite ocijeđeni kiseli kupus. Ako imate kiseliji kupus, možete ga prethodno malo oprati. Kupus posolite, popaprite, dodajte lovor i prelijte s mješavinom preostalog vina i cca 2 dl vode.
4. Pecite dalje na istoj temperaturi. Za to vrijeme dobro operite krumpire i nožem uklonite ev. oštećenja (ne gulite ih!). Nakon 30 min koljenicu ponovno okrenite, kupus malo promiješajte i na njega složite krumpire koje ste prethodno razrezali na pola. Rezove okrenite prema kupusu - tako će krumpir upiti potrebnu sol i arome.
5. Pecite dalje na istoj temperaturi još cca 45 min. Nakon toga okrenite koljenicu i polovice krumpira, a oko njih poslažite režnjeve očišćene jabuke. Pecite još 15ak min na malo jačoj temperaturi (200°C), da krumpir dobije ljepšu boju. Nakon toga meso razrežite, servirajte s pečenim krumpirom, kupusom... i uživajte. :)

Napomene: Vrijeme pečenja je odokativno i ovisi o veličini koljenice, krumpira... Kako se i pećnice međusobno razlikuju, malo pratite pečenje pa temperaturu regulirajte prema potrebi. Recept je napisan 18.11.2008.