

Teleća koljenica sa krumpirima

Za 4
osobe
• 1,2 kg
[starog
krumpira](#)

*

• 2
grančice
ružmarim
a

• 10-tak
listova
kadulje
• 2 VŽ
vegete
• 0,5 l
bijelog
vina

• 30 g
svinjske
masti **
• 2
glavice
crvenog
luka



• [teleća
koljenica](#)
1,5-2 kg
• 1 VŽ
krupne
morske
soli
• 30 g
[maslo](#)

* **stari krumpir** je najpogodniji za dogotrajno dinstanje ** umjesto masti može i 2 dl ulja

[Op. a] Teleću kljenicu možemo pripremati u pećnici, u visokoj **glinenoj posudi** sa poklopcem, ali i ispod peke.

Moram priznati da i nakon x broja pojedenih **koljenica sa krumpirom** ne mogu reći da li ima posebne razlike ispod peke ili iz pećnice.

Kod mesara obično dobijemo **koljenicu sa koljenom**. Savjetujem da odpilite to koljeno do onog dijela gdje počinje meso (cca. gornja trećina) na koljenici te od tog dijela skuhati ukusnu teleću juhu.

Ako zamolite mesara da to učini, nevoljko će to napraviti ako taj odpiljeni dio ne kupite, jer vam u cijenu koljenice uračuna i taj komad kosti. Inače tu odpiljenu kost od koljenice mesar mora prodati po bitno nižoj cijeni kao kost za juhu. NIKAKO ne dozvolite da mesar sjekirom **siječe koljenicu**, ma kako on bio vješt, inzistirajte da taj komad odpili. U protivnom će te pri jelu cijelo vrijeme pljučkati ostatke kosti.

Ponekad je **teleća koljenica** već tako obrađena da je taj komad kosti već odpiljen. Takve koljenice su obično nešto skuplje, pa pri kupovini obratite pažnju i na to. **[/Op. a]**



Teleću koljenicu razrežite plitko u dužini 3-4 cm na najdebljem dijelu i na dijelu uz kost.

Dobro je natrljajte krupnom morskom soli. Ostavite je na hladnom tako dugo dok se kristali soli ne počnu rastapati.

Ugrijte pećnicu na najjače, ili [pripremite žar za peku](#).

U pogodnoj posudi zagrijte maslo toliko jako da se skoro počne dimiti.

Koljenicu prepecite naglo sa svih strana da se zatvore pore na mesu. Tako neće istjecati sok pri pečenju na rezovima koje ste načinili pri soljenju. Ako koljenicu ne možete prepeći na **maslu**, nemojte je niti zasjecati prilikom soljenja.

U posudu za pečenje (po meni najbolja je **glinena posuda za pećnicu** ili **glinena peka**) stavite krumpir i crveni luk narezane na četvrtine, začinjene vegetom. Dodajte mast, [ružmarin](#) i [kadulju](#). Koljenicu položite na vrh.

Podlite krumpir sa 3 dl vina, poklopite te stavite pod saće. **Glinenu posudu** zatvorite i stavite u **HLADNU** pećnicu koju postepeno ugrijavajte na 220°C.

Pod pekom ukopajte peku u žar, te stavite dosta žara i preko zvona peke.

Po kili **koljenice** potrebno je sat vremena pečenja.

Nakon pola sata, ako pečete u pećnici ili 45 min pod **pekom**, provjerite da li u posudi ima još tekućine. Po potrebi podlijte bijelim vinom, promješajte krumpir i okrenite **teleću koljenicu**. Višak tekućine odlijte ali ne bacajte.

Pečite još 45-60 minuta, u pećnici na najjačem. **Pod pekom** tako da žar bude samo oko peke, na poklopcu samo toliko da poklopac bude topao, najbolje staviti na 4 mjesta po jedni malu zapaljenu cjepanicu.

Ako na kraju pečenja imate pre više tekućine (krumpir zna pustiti dosta vode) zapecite samo kratko bez poklopca.

Koljenice su pečene kada središnju kost možete lagano prstima odvojiti od mesa.

Pečene koljenice izvadite te odvojite meso od kosti. Istresite **koštanu srž** (na drvenu ili [teflonsku dasku za rezanje](#)).

Ako je potrebno lupite lagano sa kosti u dasku (nikako u tanjur!), ali bolje sa jednim tankim nožema ostružite kost sa unutarnje strane te istresite srž.

Tekućinu koju ste odlili tijekom pečenja **koljenice sa krumpirom** reducirajte te kada je ostane jedna trećina pomješajte sa koštanom srži. Sve skupa prelijte preko mesa

[Savijet] Koštanu srž možete izvaditi iz koljenice i prije pečenja, te je promješati sa paprom i soli, namazati na tost i kratko zapeći u pećnici. Odličan appetizer. **[/Savijet]**

Teleću koljenicu pripravljenu ispod peke sa **pekarskim krumpirom** servirajte uz mladi luk, rajčicu, pivo ili hladni gemišt.



www.moja-kuhinja.com