


# Teleće pečenje s korjenastim povrćem

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
6 osoba

## Sastojci

---

4 mrkve  
300 g korijena celera  
200 g korijena peršina  
300 g cikle  
1 glavica češnjaka  
1,5 - 2 kg telećih prsa  
Sol  
Papar  
1,5 dl bijelog vina

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Ogulite korjenasto povrće i narežite ga na manje komade. Glavicu češnjaka prerežite na pola. Teletinu posolite i popaprite.

Pecite meso oko 10 minuta u pećnici zagrijanoj na 230 °C. Smanjite temperaturu pećnice na 170 °C, podlijte s vinom te dodajte prerezanu glavicu češnjaka.

Pecite pola sata pa dodajte mrkvu, celer, peršin i ciklu te ih lagano posolite. Nastavite peći oko 1 h i 30 minuta.

Servirajte teleće pečenje uz pire krumpir prelive umakom od pečenja i salatu.