

# Kulinarčni konec tedna

v sodelovanju s  
**Kulinarika.net**  
največji slovenski kulinarčni portal

*Telečja pečenka*  
s skutnimi štruklji in zelenjavo



**Več kot fer!**



 za 4 osebe  2,5 h  enostavno

# Telečja pečenka s skutnimi štruklji in zelenjavo

## Sestavine

### Za telečjo pečenko

- 1,5 kg telečje rulade
- 50 g korenja
- 50 g gomolja zelene
- 50 g peteršiljevega korena
- 0,25 l jušne osnove iz goveje jušne kocke **Le Gusto**
- sončnično olje **Osana**
- 2–3 žlice kisle smetane **Milfina**
- sol
- črni poper **Le Gusto**

### Za prilogo

- cesarska ali puszta zelenjava **Gartengold**
- skutni štruklji **Gusto Gold**



## Priprava

Telečjo rulado vsaj uro pred začetkom pečenja vzamemo iz hladilnika, da se segreje na sobno temperaturo. Zelenjavo narežemo na drobne kocke. Rulado solimo in popramo ter jo skupaj z narezano zelenjavo z vseh strani popražimo na olju. Dolijemo jušno osnovo in na kratko pokuhamo. Vse skupaj preložimo v pekač in v pečici pri 180 °C pečemo približno 2 uri.

Ko je rulada pečena, jo vzamemo iz pekača in zavijemo v alu folijo, da ostane topla. Zelenjavo in sok, ki se je nabral v pekaču, s paličnim mešalnikom pretlačimo, da dobimo omako, ki jo po okusu začimimo s soljo in poprom ter zgostimo z 2–3 žlicami kisle smetane.

Pečenko, ki smo jo razrezali na enakomerno debele rezine, preložimo na tople krožnike in prelujemo z omako. Zraven postrežemo skutne štruklje in kuhano cesarsko ali puszta zelenjavo.

## VINSKINASVET



### KAVREČIČ Refošk

kakovostno suho rdeče vino z zaščitenim geografskim poreklom, 0,75 l

#### pod a se k

mesnim jedem, suhomesnatim izdelkom, rdečemu mesu in divjačini

#### servirna temperatura

16–18 °C

#### poreklo

slovenska Istra

#### okus

suho

Minister za zdravje opozarja, da preko merne uživanja alkohola lahko škoduje zdravju.



**Več kot fer!**



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica Marina\_M. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

**Koncept in grafična izvedba:** Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.  
**Fotografije:** ms. foto.group, Linz.

[www.hofer.si](http://www.hofer.si)