



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

ТЕЛЕШКИ ДЖОЛАН С КАЙСИИ И ШАФРАН

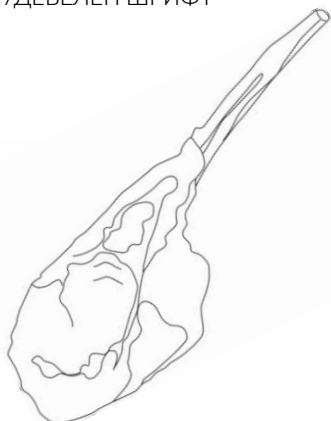


4 порции

СЪСТАВКИ

1,5 кг телешки джолан
3 моркова
½ целина
300 г дребен лук шалот
2 скилидки чесън
2–3 супени лъжици зехтин
за пържене
250 мл сухо бяло вино
12 сушени кайсии
400 мл телешки бульон
1 г шафран
1 дафинов лист
½ връзка мащерка
Сол и пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Първо загрейте малко зехтин в тава за печене с капак и запечете телешкия джолан от двете страни до получаване на златиста коричка, подправете със сол и го извадете от тавата.

Почистете целината, нарежете я на кубчета и я поставете в тава за печене с капак с останалия зехтин. Нарежете морковите на кубчета и ги добавете. Обелете шалота и чесъна. Добавете шалота, чесъна и сушените кайсии в тавата за печене с капак и ги запържете за кратко, докато покафенеят.

Налейте бялото вино и го редуцирайте наполовина. Добавете мащерката и телешкия бульон. Сложете дафиновия лист и подправете на вкус със сол и пипер. Оставете да поври кратко. Внимателно върнете телешкия джолан обратно в тавата за печене с капак.

Загрейте предварително фурната до 180°C Thermogrill и печете телешкото 80 минути. След 45 минути обърнете телешкото. Накиснете шафрана в 2 чаени лъжици вода и го добавете.

Преди да сервирате, обезкостете телешкото, нарежете го и го поръсете с едра сол. Полейте го със соса и наредете върху него зеленчуците. По желание сервирайте с ньоки или ризото.