



Телешки шнитови со брускети

Фичо ќе подготви ручек по негов вкус, телешки кремнадли со брускети.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 2 телешки кремнадли
- маслиново масло
- Ворчестер сос
- 2 чешниња лук
- 1 гранче рузмарин
- 50 грама путер
- парчиња леб

За САЛАТА ќе ви треба:

- краставица
- оцет и масло

Чекор 1

Рерната загрејте ја на 200 степени.

Телешките кремнадли премачкајте ги со маслиново масло и Ворчестер сос. Оставете ги на страна.

Чекор 2

Парчињата леб, премачкајте ги со маслиново масло, додадете сол и бибер и потпечете ги во рерна додека да добијат златна боја.

Чекор 3

Во тавче на рингла ставете масло да се згрее. Пржете ги кремнадлите од двете страни да поруменат. По една минута од секоја страна.

Додадете го путерот, исечканото лукче и гранчето рузмарин.

Кога ќе се растопи путерот прелевајте го преку месото. Превртувајте го месото постојано, тоа е тајната на сочното месо.

Чекор 4

Краставицата исечете ја на полумесечинки, додадете оцет, масло и копар.

Чекор 5

Месото послужете го во комбинација со салатата и брускетите.



Совет

Кога се подготвуваат телешки кременадли, правилно е да не се допечат. Но, познавајќи ги нашите навики за исхрана, ќе ви кажеме испечете ги според ваша желба .

Користени производи:



Грил тава



Голема тава за печење



Нож за леб

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk