

Telečja krača na ražnju

Če telečja krača ni že pripravljena in zapakirana v vrečki, jo operemo pod tekočo vodo in s papirnatimi brisačami dobro obrišemo. Z vseh strani jo natremo s česnom in nato še s soljo. Nataknemo jo na palico in fiksiramo z držali. Pečemo na indirektnem ali direktnem žaru. Ta je bila pečena na indirektnem žaru, ker je bila pod kračo lito železna posoda za peko zelenjave. Zelenjavo operemo, krompir ostrgamo in narežemo na manjše kose ali kocke. Začinimo jo po želji in premažemo z oljčnim oljem. Bučke in mešana zelenjava je bila začinjena z mešanico začimb za žar, sladki in navadni krompir pa samo s soljo. Bučna semena lahko popražimo na plošči za zelenjavo.



Žar segrejem na 180 °C in pečem kračo 2 uri. Pod in okoli krače razporedim zelenjavo v koše za žar in jo [pečem](#) ($F - 32$) $\times 5/9 = \theta^{\circ}C$) do mehkega, [odvisno od zelenjave](#). Zelo je odvisno od debeline kosov, ki ponavadi niso popolni geometrijski volumni. Sam pečem na indirektnem ognju in v koših ali plošči za zelenjavo pri nižji od navedenih temperatur in še enkrat več časa .