

Socna teletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** teletine
- **po ukusu** soli i bibera
- **malo** aleve paprike
- **1 kašika** senfa
- **malobelog** luka u granulama
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Meso oprati, ocistiti od žilica. Posoliti, pobiberiti i premazati senfom. Preliti maslinovim uljem.

Ostaviti najmanje pola sata u marinadi.

Naglo prpopržiti na vrelom ulju meso sa obe strane, smanjiti vatru i krckati sat vremena, poklopljeno. Podlivati sokom koji meso pusti. Složiti meso na topli tanjir, poslužiti kao prilog pohovane tikvice, rižoto, a meso preliti sosom napravljenim od moce pomešane sa pavlakom, dodati ren ili ko šta voli....

Savet