

Teletina sa paprikama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** teletine
- **4** glavice luka
- **2** paprike
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** pavlake ili kajmaka
- **1** cašavode
- **2** paradajza
- **1 kašik** mlevene paprike
- **po ukusu** so i biber
- **3 kašike** ulja

Priprema

Ulje staviti u šerpu da se zagreje pa iseci sitno luk i dodati da se prži. Meso iseci na trake i dodati luku pa sve pržiti dok meso malo ne omekne. Paprike i beli luk isjeci pa dodati mesu i pržiti još desetak minuta. Dodati mlevenu papriku, paradajz isecen na kockice i vodu pa pustiti da se krcka dok meso ne omekša. Kad je sve gotovo skloniti sa vatre i dodati pavlaku ili kajmak.

Savet

Služiti uz bareni pirina.