

Teletina s povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** telecih šnicli
- **3 glavice** crnog luka
- **1** ljubicasti luk
- **3-4 cene** belog luka
- **3** vece šargarepe
- **4** manja krompira
- **200 g** graška
- **100 g** kukuruza
- **3** paradajza
- **po ukusu** peršuna
- **malo** korijandera
- **par zrnakima**
- **maloljute** tucane paprike
- **po ukusu** soli i biberna

Priprema

Telece šnice rastanjiti tuckom za meso i iseci na tracice. Propržiti na jednoj kašiki margarina i malo maslinovog ulja. Za to vreme, iseci crni luk na kockice, jedan na kolutove, kao i ljubicasti. Šargarepu iseci na tracice, a krompir na kocke. Isprženo meso izvaditi na ugrejan tanjur, pa na istoj masnoci pržiti obe vrste luka, kad zacakli, dodati šargarepu, zatim krompir, a onda redom, grašak, paradajz, beli luk secen na listice. Krckati na tihoj vatri dok povrce ne omeša. Zaciniti solju i biberom, korijanderom i kimom i tucanom paprikom, ako neko voli ljuto, ako ne, može izostaviti. Ostaviti da se meso krcka u sokovima koje je samo pustilo, kao i povrce, i poklopiti, da se prozmu ukusi. Služiti uz krompir pire, ili prilog po želji.

Savet