

## ***Teletina na grašku***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g telecih krmenadli
- 200 g graška
- 2 cena belog luka
- 2,5 dl bistre supe
- 2 jajeta
- 1 struk vlašca
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Telece krmenadle iseci na deblje komade, malo istuci tuckom za meso, zatim posoliti i pobiberiti pa ostaviti u frižideru oko 30 minuta.

Na zagrejanom ulju, sa obe strane propržiti odstajale šnicle, preliti ih bistrom supom i dinstati da napola omekšaju. U šnicle dodati pripremljen grašak pa nastaviti sa kivanjem dok zrna ne budu mekana.

Ovako pripremljenu teletinu sa graškom poslužiti na toplom tanjiru, odozgo staviti jaja pecena „na oko" i dekorisati na štapice isecenim vlašcem.