

Teletina dinstana na pari



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg telecih rebara bez kostiju
- 1 kg telece plecke ili vrata
- 3 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 šargarepe
- biber u zrnu
- lovoroš list
- bosiljak
- 2 suve paprike
- 2 dl piva
- so

Priprema

U pekac slažemo u jednom sloju polovinu isecenih i usoljenih komada teleceg mesa, preko njih stavimo ocišcene cele glavice crnog luka, dodamo ocišcen beli luk i cele šargarepe, pospemo biberom stavimo 1 do 2 lovoroša lista, malo bosiljka i dve ocišcene suve paprike. Preko toga u još jednom redu stavimo preostale komade usoljenog mesa, prelijemo sa 2 dl piva, dodamo još 3 dl vode poklopimo i na tihoj vatri dinstamo oko 120 minuta.

Nije preporučljivo cesto otvarati pekac, ali po potrebi dodati malo vode. Ne mešati, vec povremeno protresiti pekac da ne bi meso zagorelo. Teletinu seci na komade težine od oko 150 grama.

Servirati vruće komade mesa prelivene sopstvenim sosom iz kiselo mleko ili kiselu pavlaku.