

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 zrnju
- lovorov 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 očišćene cele glavice crnog luka, dodamo očišćen beli luk i cele šargarepe, pospemo biberom stavimo 1 do 2 lovorova lista, malo bosiljka i dve očišćene 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 često otvarati pekac, ali po potrebi dodati malo vode. Ne mešati, već povremeno protresti 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.