

Teletina i mladi krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** teletine bez kosti
- **5-6 mladih** krompira
- so
- biber
- mješavina zacina
- ulje

Priprema

Teletinu narezati na parcad, zaciniti po ukusu, pa propržiti.

Kada porumeni sipati malo vode, pa krckati 15-tak minuta.

Krompir ocistiti, narezati na parcad, zaciniti. U vatrostalnu posudu staviti krompir i meso, sipati malo tecnosti u kojoj se meso dinstalo, pa poklopiti.

Peci na 200 C oko 30 minuta, maknuti poklopac, pa peci još 10-tak minuta. Poslužiti toplo, uz salatu!

Savet