

Teletina sa kupusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g teletine bez kosti**
- **1 parcepeta**
- **maloulja**
- **1 manja glavica svježeg kupusa**
- **2 šargarepe**
- **2 paprike**
- **1 glavica luka**
- **so**
- **biber**
- **mješavina zacina**
- **mljevena crvena paprika**

Priprema

Teletinu isjeci na 8 komada. Zagrijati puter i malo ulja, pa staviti teletinu. Kratko propržiti sa svih strana, da porumeni, pa sipati oko 150 ml vode i poklopiti. Nakon 30-tak minuta zaciniti 1 kašikom velete. Po ukusu, dodati i malo soli i bibera. Krckati još nekih 20-tak minuta. Posebno, na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk. Dodati i sitno narezane paprike, pa nakon 2-3 minuta i narezane mrkve. Dodati i kupus, oko 250 ml vode, 1 kašiku velete, so, biber, mljevenu crvenu papriku. Poklopiti i kuhati oko 25 minuta. Zatim preko kupusa staviti pecenu teletinu, pa na laganoj vatri krckati još 10-tak minuta.

Savet