

Teletina na lesu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** teletine
- **1 kg** krompira
- **500 g** šargarepe
- **100 g** kajmaka
- **po želji** suvi biljni zacin
- so
- biber

Priprema

U veliku šerpu ubaciti osrednje parcice prošarane teletine i doliti vode i dinstati na umerenoj vatri. Bez ulja, soli i ostalih zacina. Kada meso omekša dodati srednje velicine krompir i šargarepu i doliti vode da prekrije meso. Po volji tad dodati so i biber ili suvi biljni zacin preko. Dinstati tako dok povrce ne omekša i na kraju dodati 2,3 kašike kajmaka. Poslužiti toplo.

Savet

Ovo isto možete i sa jagnjetinom. Još ukusnije je :)