Telece pecenje



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1,5 kg**teletine sa kostima
- **5-6**krompira
- **2**crvene paprike
- **15-20**šampinjona
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Zaciniti teletinu solju, biberom, mješavinu zacina, pa sa svih strana ispržiti u tavi. Krompir oguliti, narezati, zaciniti po ukusu. U pleh staviti propršenu teletinu, pa oko teletine složiti krompir, posoljene paprike izrezane na deblje štapice i šampinjone, koje smo posolili i pobiberili. Preliti sa malo vode i ulja, pa ubaciti u pecnicu zagrijanu na 180-200 C, da se pece oko 60 minuta.

Savet