

# **Teletina u šitake sosu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg teletine**
- **500 g krompira**
- **3 cenebelog luka**
- **50 g brašna**
- **200 ml maslinovog ulja**
- **50 g šitake pecuraka u prahu**
- **malomleka**
- **po ukusu soli**
- **bibera**
- **suvog biljno zacina**

## **Priprema**

Teletinu preko noci marinirati u pacu od maslinovog ulja, belog luka, soli, bibera i zacina, kao i zacinskog bilja po želji, ja sam stavila ruzmarin. Ocistiti krompir, narezati na kocke i skuvati u posoljenoj vodi. Za to vreme pržiti teletinu na dobro zagrejanom ulju do zlatno-crvene boje. Ne treba pržiti predugo, jer je teletina mleta i treba da ostane socna. Izvaditi meso i držati na topлом. Krompir i sitno seckani beli luk kratko propržiti na vrelom ulju, zaciniti po ukusu i pobiberiti. U istom ulju u kom se pržilo meso, dodati malo brašna, pržiti dok malo ne potamni, pa naliti malo mleka, koliko da se dobije homogena masa. Dodati zacine i šitake pecurke u prahu, samo paziti da se ne pretera jer imaju jak miris i ukus. Zakuvati sos, pa prelitи njime teletinu i služiti uz krompir, ili prilog po želji.

## **Savet**