

## *Mornarska teletina*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **40** gmaslaca
- **40** gbrašna
- **1** glavica crnog luka
- **1** dlsupe od povrca
- **2** dlcrnog vina
- **3** kašikesoka od limuna
- **1** kašikamajcine dušice
- **1** kašikaseckanog peršuna
- **2** listalorbera
- **1** kašikasoli
- **1** kašikasirceta
- **300** gteletine

### **Priprema**

Na zagrejanom maslacu propržiti teletinu pa je izvaditi na tanjir. Na istoj masnoci propržiti sitno iseckan crni luk. Dodati brašno i mešati dok ne porumeni. Zaliti supom i vinom, dodati limunov sok i zacine. Posoliti pa kuvati oko 2 sata dok meso ne omekša. U toku kuvanja po potrebi dodavati po malo mlake vode. Na kraju dodati sirce, promešati i služiti.

### **Savet**