

Teletina s povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**telecih šnicli
- **3 glavi**cecrnog luka
- **1**ljubicasti luk
- **3-4** cenabelog luka
- **3**vece šargarepe
- **4**manja krompira
- **200 g**graška
- **100 g**kukuruza
- **3**paradajza
- **po ukus**superšuna
- **mal**okorijandera
- **par** zrnakima
- **mal**oljute tucane paprike
- **po ukus**usoli i bibera

Priprema

Telece šnicle rastanjiti tuckom za meso i iseci na tracice. Propržiti na jednoj kašiki margarina i malo maslinovog ulja. Za to vreme, iseci crni luk na kockice, jedan na kolutove, kao i ljubicasti. Šargarepu iseci na tracice, a krompir na kocke. Isprženo meso izvaditi na ugrejan tanjir, pa na istoj masnoci pržiti obe vrste luka, kad zacakli, dodati šargarepu, zatim krompir, a onda redom, grašak, paradajz, beli luk secen na listice. Krckati na tihoj vatri dok povrce ne omekša. Zaciniti solju i biberom, korijanderom i kimom i tucanom paprikom, ako neko voli ljuto, ako ne, može izostaviti. Ostaviti da se meso krcka u sokovima koje je samo pustilo, kao i povrce, i poklopiti, da se prozmu ukusi. Služiti uz krompir pire, ili prilog po želji.

Savet