

Teletina u sosu od Moja kravica kuhinjica pavlake za kuvanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** teleceg mesa
- **500 g** mešanog povrca po želji
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **3** šargarepe
- **mal**o celera
- **1 glavi** crnog luka
- **100 ml** belog vina
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **10 g** putera
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Priprema

Na otopljenom i zagrejanom puteru i ulju propržiti zacinjene telece šnicle.

Izvaditi šnicle sa strane i u istoj masnoci propržiti iseckani luk, šargarepu i celer. Preliti belim vinom i kuvati par minuta. Vratiti šnicle, dodati mešano povrce, uliti Moja kravica kuhinjica pavlaku za kuvanje i kuvati još 10-ak minuta dok se sos ne zgusne. Zaciniti po želji i ukusu.

Servirati na tanjir zajedno sa povrccem, preliteri sosom i sluziti toplo

Savet