

Raštan sa teletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** telećih rebara
- **300 g** pancete
- **1 kg** graštana
- **2 glave** crnog luka
- **1 glava** bijelog luka
- **3-4** šargarepe
- **1** vezica peršuna
- **1** celer korijen
- **1** kašika soli
- **po potrebi** biljni začini

Priprema

Meso i pancetu isjeci, staviti u veću šerpu, naliti sa 1 litar vode i staviti da vri. Dok meso ne provre svo povrće isjeci i dodati mesu. Pustiti da provre sve zajedno a onda smanjiti ringlu na najmanju. Kuvati oko 90 minuta, a možda i više sami procenite. Na kraju zapržite ako volite. Ja nisam zapržila svi volimo ovako. Prijatno!

Savet