Teletina u mleku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**teleceg ramsteka
- **1 l**mleka
- **nekoliko listova**lovora
- **2 stabljike**celera
- **2 stabljike**peršuna
- **1 kašicica**miroije
- **1/2 kašicice**origana
- **po ukusu**soli, bibera i suvog biljnog zacina

I još:

- **1 šolja**pirinca
- **1 šolja**kukuruza šecerca
- **malo**peršunovog lista
- **po ukusu**soli i bibera

Za umak:

- **2 kašike**kisele pavlake
- **nekoliko kašika**safta od kuvanja
- **1 kašicica**senfa
- **malo** suve miroije

Priprema

Meso ocistiti od žilica, zaciniti po ukusu i ostaviti da malo odstoji. Zagrejati puter, pa propržiti meso sa svih strana da fino porumeni. Prebaciti teletinu u vatrostalnu posudu sa poklopcem, potom naliti mleko, dodati lovorov list, grancice celera i peršuna i ostale zacinske travke, možete napraviti mix trava koje volite... Posoliti i pobiberiti, opet po ukusu, pa staviti sud u zagrejanu pecnicu. Peci meso dok mleko ne uvri, a ono omekša. Za prilog skuvati pirinac sa kukuruzom šecercem, a umak napraviti od nekoliko kašika kisele pavlake, safta od pecenja i senfa, zaciniti, opet po ukusu. Složiti meso na listove zelene salate, staviti prilog i umak.

Savet