

?uvec sa teletinom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** teletine od buta
- **1 kes** smrznute mešavine za djuvec
- **1 glavica** luka
- **4 kašike** ulja
- **1 kašika** sušenog peršuna
- **3 kašike** paradajz sosa
- **1/2 l** vrucе vode
- so
- biber sa belim lukom

Priprema

Propržiti seckan luk na ulju pa dodati teletinu isecenu na kockice, posoliti i sipati biber sa belim lukom. Dinstati pola sata uz dolivanje vode (ako je potrebno) dok meso ne omekša.

Zatim dodati smrznuto povrce i naliti vrucom vodom da ogrezne. Pojacati temperaturu dok ne provri, a zatim pustiti da vri na umerenoj temperaturi oko 30 minuta.

Pred kraj dodati paradajz sos, sušeni peršun i proveriti da li je dovoljno slano. Kad se sve sjedini i postane gusto sklonite sa šporeta, poklopite 10 minuta, a zatim služite uz pavlaku.

Savet

Umesto smrznutog može se koristiti sveže povrće-šargarepa, grašak, crvena paprika i paradajz bez ljuske.