

Teletina, grašak i pecurke



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** teletine
- **200 g** šampinjona
- **300 g** graška
- **1** glavica crnog luka
- **3** dl bistre supe
- **3** kašike ulja
- **3** kašike paradajz sosa
- so, biber
- **1** kašika gustina

Priprema

Na ulju propržiti glavicu luka, pa dodati meso iseceno na kockice i posoliti.. Dinstati 20-tak minuta uz dolivanje supe (ko voli može da sipa belo vino). Kad meso omekša dodati šampinjone seckane na listice, pobiberiti i nastaviti sa dinstanjem.

Kad pecurke omekšaju dodati grašak i sipati preostalu supu. Pustiti da krcka još oko pola sata, pred kraj dodati paradajz sos i sipati još zacina po potrebi.

Ako volite da jelo bude gusto dodajte kašiku gustina razmucenu sa malo hladne vode, izmešajte i krckajte još koji minut.

Savet

Služiti uz ke?ap i pirina?.