

Teleci ribic u kajmaku



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** teleceg ribica
- **150-200 g** kajmaka
- **4 kašike** brašna
- so
- suvi biljni zacin
- **600 g** krompira za prilog

Priprema

Odmah na pocetku isecite krompir na kockice srednje velicine i stavite na laganu vatru da se kuva, ali ne da se prekuva i raspadne. Dodajte malo suvog zacina i ulja u vodu, kao i so.

Meso za to vreme iseci na malo krupnije komade, uvaljajte u brašno i ispržite sa svih strana dok ne uhvati malo koricu. Kada se korica uhvatila prelijte sa vodom, dok ne pokrije svo meso i kuvajte nekih pola sata ili duže, dok meso ne postane dovoljno mekano.

Kada je meso gotovo izvadite ga iz vode u neki sud. U tecnost u kojoj se meso kuvalo dodajte brašno, razmuceno u malo vode da se ne bi stvorile grudvice. Dodajte i kajmak. Kuvajte dok se malo ne zgusne. U tepsiju poređajte meso i krompir koji se do tada skuvao pa prelijte ovim sosom. Pre toga probajte sos ako nije slan, pa ga zacinite. Zapecite u rerni na 220 C. Služite uz salatu za rucak. Prijatno! :)

Savet