

Dinstana teletina sa senfom i povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 telece šnicle od buta
- 2 kašike brašna
- 1 veći krompir
- 1 šargarepa
- 2 šake graška
- 1 kašičica senfa

Priprema

Šnicle posoliti, valjati u brašno sa jedne strane i pržiti prvo stranu sa brašnom, zatim okrenuti i sačekati da se isprži sa druge strane.

Povrce skuvati posebno u slanoj vodi (ali ne sasvim). Kutlacom prebaciti svo povrce i deo tecnosti u tiganj sa prženim mesom i krckati 20 minuta uz dodavanje vode u kojoj se kuvalo povrce. Dodati kašičicu senfa, izmešati i dinstati još 10-ak minuta.

Savet

Odlično ide uz urnebes salatu.