

Teletina sa kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** teletine bez kosti
- **1** parceputera
- **maloulja**
- **1 manja glavica** svježeg kupusa
- **2** šargarepe
- **2** paprike
- **1** glavica luka
- so
- biber
- mješavina začina
- mljevena crvena paprika

Priprema

Teletinu isjeci na 8 komada. Zagrijati puter i malo ulja, pa staviti teletinu. Kratko propržiti sa svih strana, da porumeni, pa sipati oko 150 ml vode i poklopiti. Nakon 30-tak minuta začiniti 1 kašikom vegete. Po ukusu, dodati i malo soli i bibera. Krckati još nekih 20-tak minuta. Posebno, na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk. Dodati i sitno narezane paprike, pa nakon 2-3 minuta i narezane mrkve. Dodati i kupus, oko 250 ml vode, 1 kašiku vegete, so, biber, mljevenu crvenu papriku. Poklopiti i kuhati oko 25 minuta. Zatim preko kupusa staviti pecenu teletinu, pa na laganoj vatri krckati još 10-tak minuta.

Savet