

Dinstana kolenica u kajmaku



Sastojci

Potrebno je:

- 1 teleca kolenica
- 1 kašika kajmaka
- 1 kašicica brašna
- 1 kašika zacina
- 1dl ulja
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Telecu ili junecu kolenicu oprati, prosušiti čistom platnenom salvetom, preseći na pola, natrljati zacinom i mlevenim biberom. Staviti u ekspres lonac, prelići uljem i čašom hladne vode, zatvoriti, pa staviti da se kuva. Kad lonac počne da šišti, smanjiti temperaturu i kuvati oko 30 minuta. Potom skinuti lonac sa vatre i kada se ohladi otvoriti i iznaditi kolenicu na tanjir.

U sosu, u kome se dinstala kolenica, propržiti kašicicu brašna, dodati kašiku starog kajmaka, promešati i prelići kolenicu. Posuti sitno isecenim peršunovim listom i služiti toplo.