

Sitni cevap sa teletinom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** teletine bez kosti
- **3 glavice** crnog luka
- **2 cenabijelog** luka
- **po ukusu** soli
- **1/3 kašice** mljevenog bibera
- **1 kašica** mješavine začina
- **1 kašica** mljevene crvene paprike
- **parceputera**
- **maloulja**

Priprema

Teletinu narezati na komadice. Zagrijati ulje, pa dodati puter i meso. Kratko propržiti, tek da se uhvati korica na mesu. Dodati 2 glavice sitno rezanog luka, kao i protisnut češnjak. Pržiti, da luk omekša. Smanjiti temperaturu. Poklopiti i krckati 10-tak minuta. Zatim, dodati još jednu glavicu sitno rezanog luka, pa začiniti po ukusu (so, biber, mješavina začina)!

Sve promiješati, pa nakon par minuta sipati vodu, da prekrije meso. Dodati mljevenu, crvenu papriku (ja sam koristila ljutu) i paradajz pire. Poklopiti i na laganoj vatri kuhati da meso omekša (oko 45 minuta)!

Gotov sitni cevap poslužiti uz kuhan pirinac, tjesteninu, krompir ili najjednostavnije, u lepinji!

Savet