

Pikantna teletina iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,200 g**teleceg mesa po izboru
- 3krompira manja
- 3 sveže paprike
- 1 ljuta paprika
- **1 glavica**crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- **1/2 kašice**belog mlevenog bibera
- **1/2 kašice**dimljne ljute zacinske paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- 2 **kašike**ulja
- **1 kašica**sol
- **200 ml**belog vina
- **po ukusu**kukuruz

Priprema

Povrce ocistiti i iseci. Meso oprati i malo posušiti. Beli biber, suvi zacin, zacinsku papriku i so pomešati. Tepsiju podmazati sa uljem složiti meso i povrce, pa preko sztaviti zacin i sve izmešati. Preliti sa belim vinom peci na 200 stepeni 60 minuta. Prijatno.

Savet