

Rinfljš sa teletinom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gteleceg mesa od buta
- **3** vece šargarepe
- **5** srednjakrompira
- **5** cvetovabrokolija i karfiola
- **po ukususoli**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusubiber**
- **po ukusuloverov** list
- **po potrebi** voda

Priprema

Teletinu iseci na kockice. Naliti vodom i prokuvati. Prvu vodu isipati. Naliti cistu vodu. Dodati zacine i kuvati dok ne omekša meso oko 1 h. Po potrebi dolevati vodu.

Dodati krompir iseckan na kockice i šargarepu isecenu na deblje trake. Kuvati dok ne omekša.

Zatim dodati i cvetove karfiola i brokolija Kuvati dok ne omekšaju. Po ukusu dodati još zacina ako je potrebno.

Služiti toplo jelo (po ukusu) uz ren ili preliv sa renom! Prijatno!

Savet