

## **Rinfliš sa teletinom**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** teleceg 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**