Teletina sa povrcem

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g**teletine bez kosti
- **1 glavica**crnog luka
- **2**krompira
- **1**šargarepa
- **oko 200 g**zelenih mahuna
- **150 g**brokule
- **250 g**šampinjona
- **parce**putera
- **malo**ulja
- **po ukusu**so, biber
- **1 kašika**mješavine zacina
- **malo**mljevenog cilija

Priprema

Teletinu narezati na parcad. Zaciniti mješavinom zacina, pa pržiti na ulju, da porumeni sa obje strane. Preliti vodom, smanjiti temperaturu, pa krckati oko 40 minuta. Krompir oguliti i narezati, pa skuhati (ali ne potpuno), zajedno sa narezanom šargarepom. Obariti i mahune. U tavu sipati malo ulja i dodati parce putera. Dodati sitno rezan luk. Propržiti, pa dodati narezane šampinjone. Kratko pržiti, pa dodati brokulu. Nakon 3-4 min. dodati i šargarepu i krompir, kao i mahune. Zaciniti, po ukusu (so, biber, cili, mješavina zacina). Dinstati nekih 5-6 minuta (povremeno protresti tavu).

Poslužiti uz pecenu teletinu!

Savet