

## Teletina sa povrćem



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
- **maloulja**
- **po ukusu** so, biber
- **1 kašik** mješavine začina
- **malomljevenog** cilija

### Priprema

Teletinu narezati na parcađ. Začiniti mješavinom začina, 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. Začiniti, po ukusu (so, biber, cili, mješavina začina). Dinstati nekih 5-6 minuta (povremeno protresti tavu).

Poslužiti uz pecenu teletinu!

**Savet**