

## Teleca orbica (2)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** telećetine
- **2 glave** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** šake graška
- **1** manji celer
- **100 ml** ulja
- **200 g** šampinjona

#### Legir:

- **180 ml** pavlake
- **2** jajeta

### Priprema

Iseckati sitno korenasto povrće: luk, šargarepu, celer i prodinstati na ulju. Kada korenasto povrće omekša dodati grašak i iseckane šampinjone.

Meso iseckati na trake, a trake na kockice. Dodati iseceno meso dinstanom povrću. Propržiti zajedno sa povrćem 10 minuta uz povremeno mešanje. Posoliti, pobiberiti i dodati mešavinu začina i jedan lovorov list.

Kada se sokovi povrća i mesa sjedine i šampinjoni puste svoj sok dodati vode tek toliko da ogrezne.

Kuvati 50 minuta uz dodavanje vode.

Kada je meso skuvano, skloniti sa šporeta da se malo prohladi. Napraviti legir masu.

Legir masa: Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca dodati u posudu, pavlaku dodati sa žumancima. Sve sjedinitu žicom za mucenje da nema grudvica. Dodati jednu punu kutlacu vec skuvane corbice. Sjediniti dobro žicom.

Kada je legir masa gotova. Vratiti corbicu na šporet, pred kljućanje sasutu legir masu, dobro promešati i pustiti da provri.

## **Savet**

orbica je idealna za nedeljni ruak. Prijatno!