

Teletina sa povrćem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** teletine
- **1 kg** junetine
- **500 g** šargarepe
- **500 g** šampinjona
- **450 g** mix smrznuti pecurki
- **1.5 kg** krompira
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- celer
- peršun
- brašno
- ulje/mast

Priprema

Zemljanu posudu premazati uljem/masti. Meso isjeci na krupnije komade. Oljuštiti krompir, ukoliko je jako krupan samo ga prepoloviti. Oljuštiti šargarepu i isjeci uzdužno na polovine. Šampinjone ocistiti i ne sjeckati ih. Dodati i zamrznuti miks pecurki. Sve zaciniti, izmiješati i staviti u zemljanu posudu. Dodati malo vode, poklopiti i ubaciti u rernu na najvišu temperaturu. Peci oko 120-150 minuta. Kada je gotovo, u drugoj posudi pomiješati vodu i brašno i sjediniti. Ostaviti još desetak minuta u rerni.

Savet

Zainiti po ukusu.