

Telece pecenje sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1,5 kg** teletine
- **1 kašika** suvog zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **par kašika** ulja
- **4** vece paprike
- **2** manje zelene tikvice
- **10-tak** vecih šampinjona
- voda

Priprema

Teletinu zaciniti (suvi zacin, so, biber), pa propržiti u tiganju sa svih strana. Prebaciti u pekac ili pleh, sipati oko 250 ml vode, prekriti poklopcem ili alu folijom, pa staviti u pecnicu, zagrijanu na 210C. Peci oko 50 minuta, ovisno od debljine mesa. Paprike oprati i posušiti, šampinjone ocistiti i prerezati na pola. Tikvice djelimicno oguliti (na tzv. pruge) i narezati na parcad, te kratko propržiti na grill tavi. Povrce zaciniti, po ukusu (so, biber, suvi zacin)! Rasporediti paprike, tikvice i šampinjone oko mesa, pa vratiti u pecnicu. Peci još 15-tak minuta, bez poklopca i folije.

Poslužiti toplo, najbolje uz svježe pecivo!

Savet