Teletina mexicano

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**teletine
- **1 glavica**crni luk
- **2 cena**belog luka
- **1**paškanat
- **2**šargarepe
- **1 šolja**graška
- **1 šolja**kukuruza šecerca
- **1 šolja**crvenog pasulja
- **2**krompira
- **1**zelena tikvica
- **po ukusu**soli i bibera
- **2 kašicice**ljute aleve paprike
- **po ukusu**zacinskog bilja
- **1**zelena paprika

Priprema

Teletinu iseci na medaljone, posoliti i pobiberiti. Ostaviti na stranu da upiju zacine, a potom uvaljati u brašno, otresti višak, te ispeci na mešavini ulja i maslaca da pozlate. Odložiti na topao tanjir. U istoj masnoci propržiti crni luk, kad zastakli, ubaciti listice belog luka, i, cim zamiriše, dodati paškanat, šargarepu izrezane na kolutove i kockice, papriku isecenu na krupnije komade, grašak. Kratko pirjati, potom dodati tikvicu isecenu na krupno, kukuruz šecerac. Poprašiti alevom paprikom, posoliti i pobiberiti. Vratiti meso nazad, poklopiti i krckati oko pola sata na laganoj vatri. Pred kraj dodati zacinsko bilje, kod mene je bila sveža majcina dušica.

Savet