

## *Teletina sa bulgurom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** telecih šnicli
- **1** limun
- **1 kašicica** soda bikarbonate
- **1 kašicica** gustina
- **1-2 kašike** brašna
- **1** crni luk
- **1 šolja od 2 dl** sitnog bulgura
- **2-3 šolje** vrele vode
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **1 kašicica** belog luka u prahu

### **Priprema**

Telece šnicle zaciniti solju i biberom i staviti u dublju posudu. Odvojeno u šolji pomešati limunov sok, gustin i sodu bikarbonu. Preliti preko mesa i ostaviti da odstoje bar pola sata. Šnicle uvaljati u brašno, otresti višak i ispržiti na mešavini maslaca i ulja. Odložiti na topao tanjir. Na istoj masnoci ispržiti kockice crnog luka, pa kad zastakli, sipati bulgur i pržiti da se zrna "otvore". Naliti vrelom vodom, zaciniti i ostaviti da se krcka. Gotov bulgur poklopiti, i ostaviti da odmori. Malo viljuškom rastresti, meso iseci na trakice i poslužiti uz neki sos.

### **Savet**