

# **Teletina sa bulgurom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgtelecih šnicli**
- **1 limun**
- **1 kašicica sода bikarbune**
- **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 kašica bele loke u prahu**

## **Priprema**

Telece šnicele 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 odstoji bar pola sata. Šnicele uvaljati u brašno, otresti višak i ispržiti na mešavini maslaca i ulja. Odložiti na topao tanjur. 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**