

Teletina sa krompirom **na kašiku**



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** teletine bez kosti
- **1 glavica** crnog luka
- **1** paprika
- **1** šargarepa
- **oko 600 g** očišćenog krompira
- **1 kašika** mješavine začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **maloljute**, mljevene paprike
- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** mljevene, crvene paprike
- ulje

Priprema

Teletinu narezati na kocke. Luk oguliti i sitno narezati. Zagrijati ulje, pa staviti luk. Propržiti! Kada postane staklast, dodati narezanu teletinu. Pržiti 3-4 minute, uz neprestano miješanje. Dodati papriku, narezanu na sitnije kockice. Nakon par minuta, dodati šargarepu, narezanu na kolutice, pa sve začiniti (so, biber, mješavina začina). Sipati vodu, pa poklopiti i kuhati 20-tak minuta.

Krompir oguliti i narezati na kocke (velicine, kao i narezana teletina). Staviti u šepu, pa začiniti mljevenom paprikom. Po potrebi, dosuti još vode i dodati začine.

Kuhati 20-tak minuta; dok se krompir skuha. Zagrijati malo ulja, pa dodati kašiku brašna. Kratko pržiti, pa

dodati malo crvene, mljevene paprike. Sipati u šerpu sa teletinom i povrćem, pa sve promiješati. Ostaviti da se krcka još 5-6 minuta. Poslužiti toplo!

Savet