

Teletina u sosu od peršuna i paradajza



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g teletine (krtina)
- 1 glavica crnog luka
- 2 veka paradajza
- 1 kašičica iseckanog peršunovog lista
- suvi biljni zacin
- so
- ulje

Prilog:

- baren krompir

Priprema

Sitno iseckan crni luk ispržiti na ulju. Dodati na kocke isecenu teletinu. Posoliti, promešati, pa dodati paradajz oljušten i iseckan na kocke.

Dodati peršun i suvi biljni zacin. Naliti vodom (250 ml) i kuvati poklopljeno 60 minuta.

Služiti uz baren krompir, po želji.