Teletina u carry sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**teletine bez kosti
- **1**glavica crnog luka
- **po želji**so
- biber
- curry zacin

Priprema

Teletinu isjeci na parcad, pa propržiti na ulju. Kad je propržena sa svih strana, dodati glavicu sitno sjeckanog luka, so, biber.

Poklopiti, pa ostaviti da se dinsta na laganoj vatri. Po potrebi doliti malo vode. Dodati i slatki curry, pa još kratko dinstati.

Savet

Poslužiti uz kuhan pirina ili pire krompir.