Teletina sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**teletine bez kosti
- **5**krompira
- **zacini**so
- biber
- mješavina zacina
- **2**paradajza

Priprema

Teletinu isjecite na parcad, zacinite solju, biberom, mješavinom zacina, pa pržite na ulju dok sa obje strane ne poprimi zlatnu boju.

Zatim teletinu prelijte sa malo vode, pa na laganoj vatri krckajte dok ne bude gotova. Krompir ogulite i isjecite, pa napola skuhajte u vodi. Procijedite, pa pržite na zagrijanom ulju. Krompir posolite i zacinite mješavinom zacina. Teletinu poslužite sa krompirom i svježim paradajzom.

Savet