

Turska turli tava



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** teletine
- **1** plavi patlidžan
- **1** tikvica
- **2** paprike
- **150 g** boranije
- **2** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- **2** paradajza
- **3** lovorova lista
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica aleve paprike
- **4** kašike ulja

Priprema

Na ulju upržimo crni luk i šargarepu isecenu na kolutove. Dodamo meso iseceno na kockice.

Promešamo i pržimo par minuta. Dodamo tikvicu i plavi paradajz isecene na kocke. Isecemo papriku i krompir na kocke pa dodamo u šerpu. Dodamo i boraniju. Posolimo, promešamo pa dodamo i sitno isecen paradajz i beli luk.

Dinstamo oko 5 minuta, pa dodamo crvenu mlevenu papriku, lovorov list i nalijemo vodom da ogrezne.

Kuvamo oko 15 minuta, a zatim sadržaj prespemo u vatrostalnu ciniju. Sa sadržajem prespemo i tecnost.

Prekrijemo folijom i pecemo u rerni na 200 stepeni oko sat vremena. Pred kraj pecenja skinemo foliju.

Savet