

Teletina u šitake sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** teletine
- **500 g** krompira
- **3** cenabelog luka
- **50 g** brašna
- **200 ml** maslinovog ulja
- **50 g** šitake pecuraka u prahu
- **malomleka**
- **po ukusu** soli
- **bibera**
- **suvog biljno zacina**

Priprema

Teletinu preko noci marinirati u pacu od maslinovog ulja, belog luka, soli, bibera i zacina, kao i zacinskog bilja po želji, ja sam stavila ruzmarin. Ocistiti krompir, narezati na kocke i skuvati u posoljenoj vodi. Za to vreme pržiti teletinu na dobro zagrejanom ulju do zlatno-crvene boje. Ne treba pržiti predugo, jer je teletina mlada i treba da ostane socna. Izvaditi meso i držati na toplom. Krompir i sitno seckani beli luk kratko propržiti na vrelom ulju, zaciniti po ukusu i pobiberiti. U istom ulju u kom se pržilo meso, dodati malo brašna, pržiti dok malo ne potamni, pa naliti malo mleka, koliko da se dobije homogena masa. Dodati zacine i šitake pecurke u prahu, samo paziti da se ne pretera jer imaju jak miris i ukus. Zakuvati sos, pa preliti njime teletinu i služiti uz krompir, ili prilog po želji.

Savet