

Teletina sa sosom od šampinjona



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**teletine
- **1 kg**krompira za pomfrit

Sos:

- **400 g**šampinjona
- **300 ml**pavlake za kuvanje

Za aranžiranje:

- **malozelenog** kupusa
- **maloljubicastog** kupusa
- **malosvežeg** krastavca
- **malošargarepe**

Priprema

Teletinu marinirati najbolje preko noci u maslinovom ulju i mešavini zacina. Sledeceg dana ispeci telece šnicle do zlatne boje. Odložiti na topli tanjir. Na malo margarina ispržiti šampinjone isecene na listice. Kad omekšaju dodati pavlaku za kuvanje zaciniti po ukusu biberom i biljnim zacinom. Kuvati do željene gustine. Krompir narezati na štapice i pržiti u dubokom ulju. Obe vrste kupusa i šargarepu narendati, krastavac. Na tanjir složiti na listu zelene salate meso sos i povrce.

Savet