

## PeĀĀtena teletina

**1** Teletinu (u komadu i bez kostiju) prelitu uljem. Staviti u pleh, pa malo zapeĀĀti u zagreĀanoj peĀĀnici.

**2**

**3**

**4** Ohladiti i iseĀĀti na sitniju parĀĀad. PoreĀĀati u nauljenu vatrostalnu posudu.

**5**

**6**

**7** Napraviti preliv od jaja, kiselog mleka iseĀkanog perĀĀunovog liĀĀĀta, miroĀĀije, soli i bibera.

**8**

**9**

**10** meso naneti kajmak i dodati preliv. IspeĀĀti u peĀĀnici na umerenoj vatri.

### Sastojci:

teletine 1 kg

ulje maslinovo

jaja 4

kiselog mleka 2 kasike

iseĀkanog persuna saka

iseĀkane miroĀĀije saka

bibera, soli malo

kajmaka 2 kasike

11

12

13 raditi meso, pa u pretop ispeĀĀti krompir koji se sluĀĀi kao prilog.

**Napomena:**