

PeĀĥena teletina

1 Teletinu (u komadu i bez kostiju) prelitu uljem. Staviti u pleh, pa malo zapeĀĥi u zagrejanu peĀĥnici.

2

3

4 Ohladiti i iseĀĥi na sitniju parĀ•ad. PoreĀ'ati u nautjenu vatrostalnu posudu.

5

6

7 Napraviti preliv od jaja, kiselog mleka iseckanog perĀĥunovog liĀĥta, miroĀ'ije, soli i bibera.

8

9

10 meso naneti kajmak i dodati preliv. IspeĀĥi u peĀĥnici na umerenoj vatri.

Sastojci:

teletine 1 kg

ulje maslinovo

jaja 4

kiselog mleka 2 kasike

iseckanog persuna saka

iseckane mirodjije saka

bibera, soli malo

kajmaka 2 kasike

11

12

13 raditi meso, pa u pretop ispeĀti krompir koji se sluĀi kao prilog.

Napomena: