

Teletina sa graskom

Ovo jednostavno jelo mozete spremati u bilo kom dobu, koristeći sveže ili zamrznuto povrće...

- 1** Teletinu isecite na kockice i propržite na zagrejanom ulju.
- 2**
- 3**
- 4** Dodajte iseckani luk, sargarepu iseckanu na kockice i mesne kocke. Sve zajedno prelijte vodom i dinstajte na laganoj vatri dok meso ne omeksa.
- 5**
- 6**
- 7** Dodajte grasak, brasno razmuceno u malo vode i jos kratko prokuvajte. Na kraju umesajte iseckani persun.

Sastojci:

teletine od buta 600 g
sargarepe 150 g
ulja 50 ml
luka 1 glavica
mesne kocke 2
persuna vezica
graska 500 g
kukuruznog brasna 2 kasike

Napomena:

Sluzite uz krompir-pire.