

## ***Teletina na podvarku***



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g teletine
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvih** zacina
- **maloulja**
- **1 manja glavicakiselog** kupusa
- **1 glavicacrnog** luka
- **malobibera**
- **malozacina**
- **malotucane** paprike

### **Priprema**

Crni luk i kupus isecite na sitno. Na malo ulja propržite prvo luk, a zatim i kupus. Dodajte zacine i sve zajedno dinstajte poklopljeno pola sata na tihoj vatri, možete kasnije dodati i malo vode. Dinstajte kupus dok skroz ne omekša i ispari sva tecnost. Pripremljen kupus ostavite sa strane. Meso isecite na tanke šnicle (ovo parce mesa je bilo od ribica, ali može bilo koje bez kostiju) u ovom slucaju na kolutove. Izlupajte šnicle tuckom za meso, posolite, pozacinite i dobro utrljajte sa obe strane. Pržite meso na malo ulja sa jedne i sa druge strane po par minuta. Izvadite meso iz tiganja i prebacite u vatrostalnu ciniju, preko mesa rasporedite pripremljen kupus, pospite malo bibera (kupus nemojte soliti jer je vec slan). Poklopite i pecite u zagrejanjoj rerni na 250 stepeni sat vremena. Poslužite šnicle sa kupusom i pireom od krompira. Jelo u tanjiru pospite sa malo tucane paprike.

### **Savet**