

Teletina u džaku

Za 4 osobe

1 kg teletine
3 glavice crnog luka
1 keleraba
1 koren peršuna
300 g šargarepe
300 g bukovača
1 dl ulja
so i biber po ukusu
2 lovorova lista
1 kašičica aleve paprike sa belim lukom

Prilog

400 g testenine taljatelje
400 g balkanskog miksa povrća

Način pripreme

1. Luk iseći na rebarca. Kelerabu i peršun izrendati. Bukovače i šargarepu iseći. Meso iseći na kocke, začiniti solju, biberom i alevom paprikom.
2. Sipati ulje u šerpu. Staviti sav luk na dno šerpe, pa preko luka staviti pola količine mesa, kelerabe, peršuna, bukovača i šargarepe. Dodati ulje i malo soli, pa ponoviti ceo proces dok se ne potrose sve namirnice. Staviti lovorov list, naliti sa 3 dl vode. Šerpu prekriti papirom i vezati kanapom (može se koristiti poklopac umesto papira).
3. Staviti na jaču vatru da provri, a zatim utišati da polako krčka 1,5 do 2 sata.
4. **Prilog:** Skuvati taljatelje i povrće prema uputstvu.
5. Kuvano jelo servirati uz prilog.