

# 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.