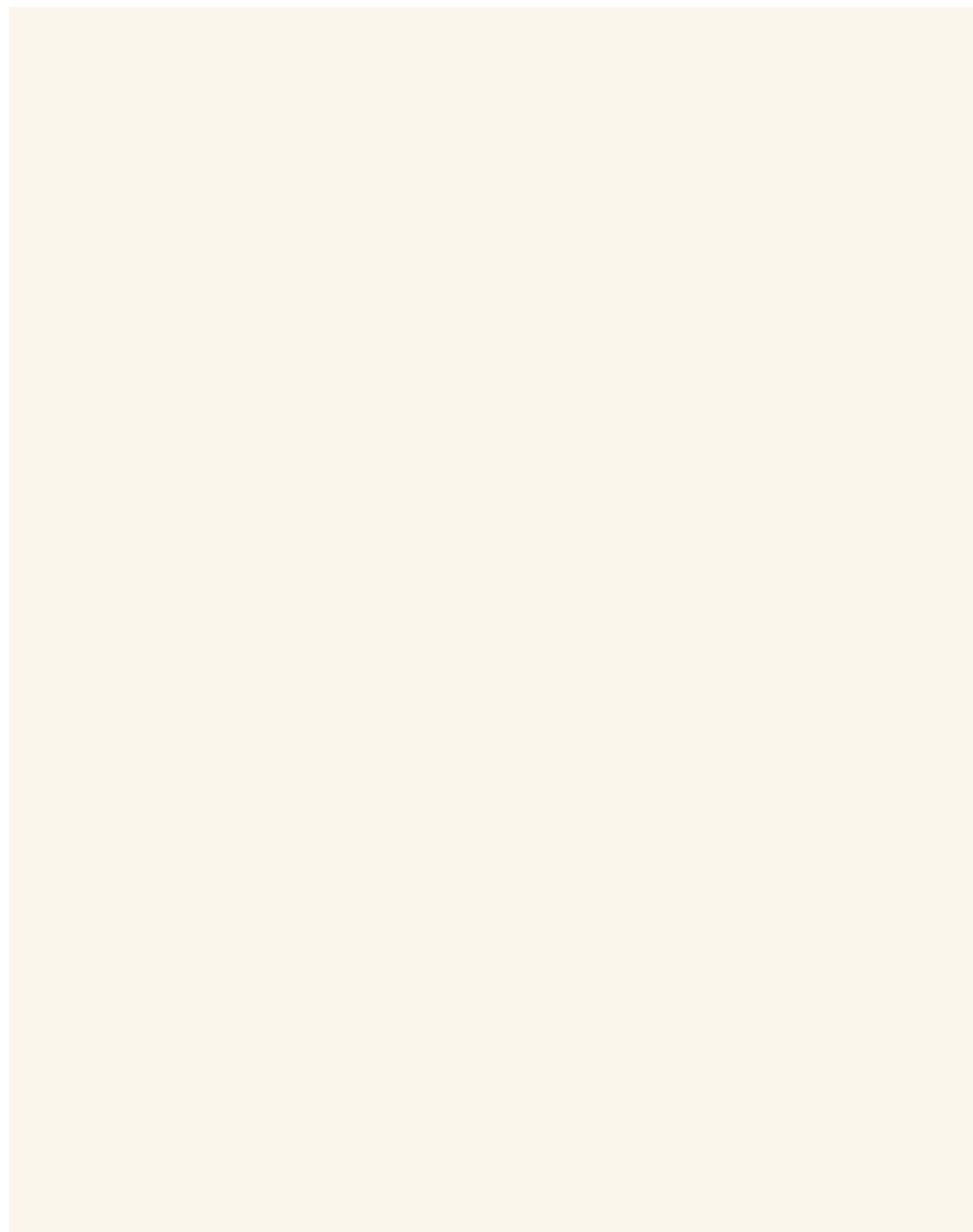


Pulled beef





Preporuka naše drage [Slavonke](#) za najfinija druženja.



Kad ne znate što biste pripremili za druženja predlažem sporo pečenu teletinu, “pullanu” i posluženu u najljepšim sendvičima za ekipu!

Pećnicu uključite na 200 stupnjeva i pustite da se grije. Teletinu stavite u posudu s poklopcem. Dodajte začine i temeljac, a onda sve prelijte pivom.

Poklopite i pecite 2h.

Nakon 2h otklopite i pecite još 30 minuta.

Nakon toga meso vilicama “pullajte”, odnosno, grebite po površini tako da dobijete niti mesa. Meso pomiješajte s tekućinom u kojoj se peklo, kušajte i dodajte još soli ako treba. Meso poslužite u pecivima sa zelenom salatom.





Dobar tek!