

Teleći sote



 Jednostavan

Teletina uz prilog riže i umak od šampinjona. Ima li što ukusnije? [MaXYama](#) je autor ovog recepta od kojega rastu zazubice.



Nemam puno vremena, a ni volje smišljati vanserijski obrok. Gladna sam, a miriši mi dobra stara teletina....vrhunski komad mesa na promotivnoj ponudi [Mesnica Ravlić](#) kaže: Majo, ne izmišljaj, kuVaj provjereno i ukusno!!! Zato danas jedan internacionalni klasik u tanjuru aka "teleći sote". Imam i mladi matovilac, a skuhat ću i malo riže za prilog.....





Narežite meso na tanje šnite i uvaljajte u brašno.

Pristavite rižu kuhati u vodu u omjeru 1:1,5. Posolite vodu. Kuhajte cca 15 minuta. Promiješajte i ostavite poklopljeno.

Zagrijete ulje u tavi pa ubacite meso iz brašna. Popržite sa svih strana do karamel boje. Izvadite meso nakon prženja iz tave. Dodajte nasjeckani luk i češnjak, popržite. Ulijte vino pa ostavite neka ispari. Dodajte nasječene gljive, promiješajte. Ulijte vrhnje i vratite meso. promiješajte i ostavite neka kratko proključa. Posolite i popaprite i dodajte na kraju sjeckani mladi luk. Poslužite uz kuhanu rižu i salatu od matovilca uz čašu bijelog vina.



Dobar tek!

.