

Složenac od kisele repe sa teletinom

v2 02.01.2016



- 600 g [kisele repe](#)
- 200 g crvenog luka
- 100 g (1 veća) mrkve
- 0,4 l (mala konzerva) pasirane rajčice (paradajza)
- 2 VŽ ajvara
- 1 VŽ slatke mljevene paprike
- 1 VŽ vegete
- 3 lovorova lista
- 1/2 MŽ ljute paprike
- 50 g svinjske masti ili 1 dl ulja



- 400 g teletine (vratina ili [but](#)).

Umjesto sa teletinom, dinstana repu možete sremiti i sa junećim butom. Pazite da prodinstate dulje prije nego dodate kiselu repu

Složenac od kisele repe sa teletinom je odlično zimsko jelo, i ako ste se prejeli [sekeli gulaša](#) ili [sarme](#) pravio je izbor.

Nasjeckajte luk na tanke ploške te ga na [masnoći](#) kratko poržite da počne mjenjati boju.

Dodajte **junetinu** nasjeckanu na kockice, te sve naglo popržite da se [mesu zatvore pore](#).

Dodajte slatku i ljutu papriku te [ajvar](#), kratko prodinstajte, pazite da crvena paprika počne zagarati.

Naposljetku dodajte pasiranu rajčicu i lovorov list, promješajte i pustite da zakipi. Podlijte sa malo vode ili bolje mesnim temeljcom i poklopljeno dinstajte 20-tak minuta. Povremeno promješajte.

Dinstajte uz povremeno podljevanje, dok meso ne bude 2/3 gotovo. Kod teletine to traje kraće, kod junetine duže.

Kiselu repu operite, ali samo ako je pre kisela ili pre slana. **Repu** dodajte zajedno sa mrkvom narezanom na 2 mm debele kolutiće na dinstanu [teletinu](#).



Podlite sa toliko tekućine da ne zagara. Želite li na kraju ipak više na "žlic" dodajte više tekućine u **kiselu repu** i teletinu.

Dinstanu repu i **teletinu** promješajte i kušajte i ako je potrebno dodajte vegetu, te ako je nedovoljno kiselo pokiselite običnim, alkoholnim octom (kiselost kušajte rađe kada se jelo ohladilo jer tako bolje osjećate **kiseli** okus).

Kiselu repu i **teletinu** ostavite dinstati na laganoj vatri uz povremeno mješanje, ovisno o **teletini/junetini** dok sastojci ne dobiju željenu tvrdoću. Pazite da uvijek bude dosta tekućine u loncu, ali nikad više od razine **repe** i teletine.

[Op. a] Prema mojoj slobodnoj procjeni, **kiseloj repu** (koju kupimo u dućanu ili na placu, odnosno onoj koju radimo sami) naribanoj na rezance, treba oko 25-35 minuta dinstanja. **Telećoj vratini** treba cca. 60 min. a **junećoj plečki** između 75-90 minuta.

Obratite na to pažnju pa prema tome stavljajte repu tek kad se teleća vratina dinstala 30-tak minuta, a juneći but cca 60-tak minuta. **[/Op. a]**

Složnac od kisele repe servirajte sa [pire krumpirom](#) ili sa baguette [kruhom](#) kojeg ste namazali [putrom sa finim travama](#) i kratko zapržili u pečnici.

