

Teletina sa gljivama



- 150 g vrganja
- 150 g šampinjona
- 150 g lisičarki, paprenjača
- 300 g teletine od vrata



- 50 g svinjske masti
- 200 g g crvenog luka
- 3 dl slatkog vrhnja
- 2 dl slađeg vina (prošek)
- 2 VŽ senfa
- 2 VŽ vegete
- 1 MŽ papra
- 1 MŽ mljevenog začina iz provanse
- 2 VŽ sjeckanog peršina

Gljive u senf umaku

Ako želite recept za **mješane gljive** bez teletine, spripemite ga po ovom [receptu](#).

Vrganje i šampinjone očerkajte i nasjecite na ploške debljine 2-3mm.

Lisičarke, ako je potrebno operite i osušite, te također narežite na komade debljine 2-3 mm.



Na masti naglo, sa svih strana prepržite teletinu narezanu na sitne kockice (5x5mm).

Kada je teletina uhvatila boju dodajte sitno sjeckani crveni luk i prodinstajte dok luk ne omekani. Trebao bi biti staklast, ali se to zbog soka od telketine slabo vidi.

Dodajte senf i kratko prodinstajte, tek da se izgubi kiselkasti miris. Podlijte prošekom. Krako prodinstajte da ishlapi miris alkohola.

Podlijte vodom, tek toliko da je teletina prekrivena, začinite vegetom, paprom i mljevenim začinom iz provanse.

Dinstajte poklopljeno, povremeno doljevajući par žlica vode dok teletina ne omekani.

Tek kad je teletina omeknila dodajte vrganje, lisičarke i šampinjone, operzno promješajte.

Premda u prvi mah izgleda da fali tekućine, ne brinite. Gljive puste dosta vode. Dinstajte, uz što manje mješanja, 5 minuta nakon šta su mješane gljive pustile vode.

Dodajte slatko vrhnje i sjeckani peršun. Pustite da zakipi i maknite na stranu.

Teletinu sa mješanim gljivama u senf umaku servirajte sa rižom ili debelim rezancima.



www.moja-kuhinja.com