

# Teletina sa mješanimi gljivama

Za četiri osobe:



300 g crvenog luka  
200 g svježih šampinjona  
200 g svježih lisičarki  
100 g sušenih vrganja (200g svježih)



2 VŽ blagog senfa  
2 VŽ vegete  
½ MŽ friško mljevenog papra  
1 VŽ herbes de Provence  
1 DL slađeg bijelog vina  
1,5 DL vrhnja

Ako koristite friške gljive perite ih što manje, pokušajte sa jednom starom četkicom za zube samo odstraniti zemlju, jer pranjem gljive povuku puno vode u sebe. Koristite li sušene, uzmite pola navedene količine. Ne zaboravite cca. 30 min prije početka pripreme sušene gljive namočiti u mlakoj vodi.

Za četiri osobe 750g teletine od vrata



Teletinu narezanu na kockice propržite na jako ugrijanom ulju dok nije cca. 90% gotova. Stavite na stranu i držite toplom.

Na što manje ulja do zlatne boje prepžen luk dodajte senf i kratko promješajte, tek da senf zamiriši.



Podlijte sa vinom i lagano prokuhajte da ishlapi tekućina.

Dodajte na kolutiće narezane lisičarke i šampinjone i namočene vrganje. Vodu od vrganja ne bacajte.



Promješajte i podlite sa vodom od vrganja i dodajte papar, vegetu, herbes de Provence.



Dodajte preprženu teletinu, promješajte podlite sa vodom (bolje govedskom juhom) i ostavite poklopljeno na laganoj vatri zu povremeno mješanje cca. 15-20 min kuhati. Skroz na kraju umješati vrhnje.

Servirajte dok je još toplo za prilog najbolje pire krumpir



**Dobar tek!!**

**Tomek<sup>©</sup> moja-kuhinja.com<sup>®</sup>**