



## Teletina - junetina.

### Juneći paprikaš.

Sastojci: 1,5 kg junećeg mesa bez kosti, 100 g masti, 2 glavice luka, 2 svježe paprike, 10 zrna papra, 1 žličica crvene paprike, 3 dcl kiselog vrhnja, 2 lovorova lista, nasjeckani peršin, sol.

Juneće meso bez kosti treba narezati na kockice, na masti se pirja sitno izrezani luk i zelena paprika dok malo ne porumeni, zatim se doda crvena paprika. Promiješa se i odmah stavi narezano meso, lovorov list i papar, posoli i pirja dok meso ne omekša, kad nestane vlastitog soka podlijeva se vrućom vodom. Kad je meso omekšalo doda se kiselo vrhnje, a po potrebi i malo brašna, dobro promiješanog u vodi. Pirja se još petnaestak minuta. Servira se s kuhanim krumpirom narezanim na kocke i posipa nasjeckanim peršinom.