



Teletina - junetina.

Kuhano pirjana govedina.

Sastojci: 1,5 kg govedine bez kosti, 500 g govedih kosti, 2 korijena mrkve, 2 korijena s lišćem peršina, 1, 1/2 glavice lika, 5 žlica masti, crvena paprika, sol, tri litre vode.

Govedina, kosti, mrkva i peršin, nasjeckani na kolutiće, te pola luka, kuha se dok meso ne postane mekano. Juha se koristi za posluživanje, a litra temeljca koristi se za pirjanje govedine. Na masti se prži sitno sjeckani luk da požuti, dodaju se paprika, sol i juha ili vruća voda koja se dobro prokuha. U ovaj se sok stavi na kriške narezan kuhana govedina i kuha pola sata na laganoj vatri. Ljeti se mogu dodati svježe paprike i rajčice. Poslužuje se uz pire krumpir ili kuhanim mladim krumpirom prepečenim na masti. Posipa se s nasjeckanim lišćem peršina.