
Teletina ispod čripnje

Autor: Adrijana



Teletina ispod čripnje

Sastojci

teleće meso (but ili prsa) - 800 g

suha slanina - 80 g

ulje - 0,5 dl

krumpir - 800 g

Način pripreme

Teleće meso u komadu oprati, posušiti i nadjenuti komadićima suhe slanine.

Netrljati sa soli i staviti u donju platu od čripnje.

Očišćeni krumpir izrezati na polovice (ako su veći izrezati na 4 dijela) i poslagati oko mesa.

Preliti meso i krumpire s vrelim uljem i poklopiti čripnjom.

Zagrnuti žarom i peći na ognjištu oko 1,5 -2 sata.

Ostale napomene

Kao dodatak jelu može se koristiti i umak od rajčice.



Teletina ispod čripnje

<http://gastroistra.com>

Vrijeme pripreme	2 sata.	Priprema	jednostavno
Porcije za	3 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Ne
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	