

Teletina s mladim graškom



 Srednje zahtjevan

 90

Laganiji recept za vruće ljetne dane spremila je naša [maXYama](#).



Snijeg se ni ne otopi na planini, a ja već hodočastim prema piji i obilazim moje povrtlare s pitanjima:” kad će mladi grašak? A mladi krumpir, mlada mrkva i peršin? Hoće biti boba prije maja?” i tako, obožavam te prve, mlade okuse povrća slavonskih vrtova i od nestrpljivosti, ne znam što bih prije kuVala. Danas ima svega, mojoj sreći nema kraja, a Ruža i Dražen su malo odahnuli, jer ih više ne gnjavim. Mladi grašak je danas moj izbor s malo mlade mrkve, a iz [Mesnica Ravlić](#) nosim teleću lopaticu s akcijske ponude.

Evo moj proljetni šalabahter kojem ćete se uvijek rado vraćati...

Zamolite mesara u [Mesnici Ravlić](#) neka izreže teleću lopaticu na kocke. Očistite grašak (uvijek kupim neočišćeni, duže ostaje svjež), operite dobro mrkvu (mladu mrkvu nikada ne gulim), a mladi luk narežite na kolutove.



Zagrijte maslac i maslinovo ulje, zapecite kocke teletine do karamel boje. Preporučujem da ne stavljate odmah cijelu količinu mesa, jer ćete jako rashladiti posudu i zapravo kuhati meso. Podijelite količinu na 2-3 puta.

Meso staviti na stranu i na toploj masnoći od mesa popržite bijeli dio mladog luka. Vratite meso i deglazirajte s bijelim vinom kako bi pokupili s dna posude sve zaostale ostatke mesa koji će dati poseban okus jelu.





Neka vino ispari pa zalijte meso toplim temeljcem i kuhajte u poluzaklopljenoj posudi uz povremeno miješanje i dolijevanje temeljca utoliko da pokrije meso. Nakon cca 45 minuta meso je kuhano pa dodajte grašak i mrkvu narezanu na kolutove. Podlijete, ako je potrebno. Poklopite i povremeno protresite posudu, bez miješanja uz kontrolu tekućine. Kuhajte tako 15-ak minuta pa dodajte nasjeckano lišće mladog luka. Posolite, popaprite. Nakon 5 minuta, isključite i dodajte šaku nasjeckanog svježeg peršin lista. Poslužite uz pire krumpir i čašu bijelog vina.



Dobar tek!