



Sočna teletina sa senfom i gljivama

Sastojci

- 500 g teletina
- 1 kocka MAGGI kocka za juhu Pileća 80g
- 200 g bijeli šampinjoni
- 100 ml bijelo vino
- 4 tsp senf
- 2 tbsp sušeni sezam
- 2 tbsp kiseli vrhanj
- 1 tbsp šećer
- 0.5 tsp češnjak u prahu
- 1 grančica peršin
- 3 g MAGGI Magija okusa 400g

Upute

1. Istucite odreske, začinite ih MAGGI Magijom okusa, pa popržite s obje strane na ulju.
2. Kada budu gotovi, stavite odreske u zdjelu i ostavite na toplom mjestu. U ostatak ulja dodajte senf, žličicu češnjaka u prahu, temeljac, vino, žličicu šećera, origano i sezam, te ostavite da se sve ukuha.
3. Vratite meso u tavu, dodajte šampinjone i sve zajedno prodinstajte oko 5 minuta.
4. Pred kraj dinstanja dodajte vrhnje u koje ste prethodno razmutili gustin. Ostavite da se krčka dok umak ne postigne željenu gustoću.
5. Izaberite prilog po želji, a mi vam preporučujemo pečeni mladi krumpir i sočnu cherry rajčicu.

23 Min

4 porcije

Ugljikohidrati	5.44 g
energija	214.58 kcal
Masti	6.86 g
Proteini	28.1 g