

Ljuta leskovacka muckalica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **300 g** juneceg mesa
- **300 g** kobasice
- **200 g** pecurka
- **2 glavice** crnog luka
- **1/2 struk** praziluka
- **2** šargarepe
- **3** paprike
- **4-5** paradajza
- **200 ml** paradajz sosa
- ulje
- tucana aleva paprika
- **1** ljuta papricica
- crveno vino

Priprema

Iseckati crni luk, praziluk, šagarepu, papriku, papricicu i meso na kocke, sve to lagano dinstati na ulju. Kada meso omekne dodati seckani paradajz, sos od paradajza, kobasice seckane i pecurke, zaciniti alevom paprikom dodati so, biber i peršun i malo crvenog vina. Poklopiti i krckati na tihoj vatri 90 minuta. Prijatno!

Savet