

Muckalica na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa od buta
- **2 kašike** svinjske masti
- **2 glavice** crnog luka
- **2 struk** amladog crnog luka
- **4** paprike iz turšije ili sveže
- **1 ljuta** papricica
- **1 prepuna kašika** sušenog povrca

Ostalo:

- **1 kašica** soli
- **malobibera**
- **1-2 cen** a belog luka

Priprema

Meso oprati, iseci na sitne komadice.

Povrce oprati.

U posudi-tiganju staviti kašiku masti pa zagrejati, sipati meso da zacvrcki, preko sipati kašiku suvog povrca i pola kašice soli pa poklopiti, meso otpusti svoje sokove. Smanjiti temperaturu i dinstati 1/2 sata.

u drugoj posudi staviti isto kašiku masti i na drugoj ringli upržiti prvo na rebarca isecen crni luk, pa kad malo požuti dodati na rezance isecenu papriku i jednu ljutu papricicu, takodje isecenu. Dodati 1/2 kašičice soli i poklopiti. Smanjiti temperaturu i uz mešanje dinstati petnaestak minuta. Preko dinstanog luka i paprike preruciti meso koje se dinstalo 1/2 sata, dodati jednu malu šoljicu od crne kafe vode, biber i usinjen beli luk. Ako ga ne volite ne morate ga ni stavljati. Prodinstati još petnaestak minuta i služite.

Savet