

Eksluzivna Bojshina Muckalica



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa od buta
- **1 kg** telećeg mesa od buta
- **1** dlulja

I još:

- **4** veće glavice crnog luka
- **3** šargarepe
- **12** pecenih paprika
- **7** dl pasiranog paradajza
- **1** dlulja

Ostalo:

- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1 kašika** šecera

Priprema

Meso iseci na šnicle, pa na trake širine oko 2 cm. Ugrejati ulje u dubljem sudu sa poklopcem i ubaciti meso. Dinstati dok meso ne postane mekano, uz dolivanje vruće vode, kad predhodna ukua.

Meso se dinsta oko 1 h, a kad bude upola gotovo, sprema se povrce u drugoj dubokoj šerpi.

Iseckati luk, izrendati šargarepe i to propržiti na ulju 10 minuta.

Pecenu papriku iseci na trake i dodati luku.

Posle 20 minuta, dodati pasirani paradajz.

Kada pocne da kuva dodati zaccine, spojiti sa mesom i kuvati dok ne postane gusto i kompaktno.

Savet

Ko voli može da zaljuti. Nemojte koristiti zaine koji kvare prirodne ukuse kao što su vegeta i keap. Ja ih NIKADA ne koristim! (osim za pizzu). Uživaete u vanstandardnom prelepom ukusu. Prijatno!