

Muckalica na mamin nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2- 3 glavice** crnog luka
- **7- 8** paprika
- **300- 400 g** vinskih mesa (od buta)
- **po ukusu** soli i suvog biljnog zacina
- **1 kašicu** camlevene slatke paprike
- **1 kašik** kamasti
- **50 ml** paradajz soka

Priprema

Luk iseckati na rebarca, papriku na kockice, a meso na sitnije komade. Zemljanu posudu premazati mašcu, a onda u nju staviti luk, papriku i meso. Sve lepo promešati, posoliti, dodati zacine po ukusu i kašicicu aleve paprike. Zatim naliti sa malo vode i sokom od paradajza, poklopiti (poklopcem ili alu-folijom) i staviti da se pece u rerni zagrejanoj na 220 C, oko sat vremena.

Savet