

## *Leskovacka muckalica (4)*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjskog mesa
- **500 g** crnog luka
- **300 g** svežeg paradajza
- **3** paprike
- **300 g** paradajz sosa
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- tucana paprika

### **Priprema**

Meso iseci na kockice i propržiti, dok meso porumeni. Izvaditi prženo meso, a u tu masnocu dodati crni luk. Paradajz oljuštiti i zajedno sa paprikom iseckati na kockice. Dodati u uprženi crni luk. Dodati paradajz sok i sve zajedno dinstati. Posle kratkog krckanja staviti meso i sve zajedno krckati još 15 minuta.

### **Savet**

Služiti uz testeninu ili paradajz pire.