

Ciganska muckalica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gjunecih šnicli
- **7-8**crvenih paprika
- **1 veka glavica**crnog luka
- **4-5** cenabelog luka
- **3**krompira
- **1 šoljak**kukuruza šecerca
- **4-5**kisela krastavcica
- **200** gspanaca
- **1 kašik**aperšunovog lista
- **po ukusu**soli, bibera i zacina

Priprema

Šnicle zaciniti i ostaviti da malo odstoje. Paprike ispeci i oljuštiti, iscepkati na tralice. Uvaljati šnicle u brašno i pržiti na maslacu da fino porumene. Odložiti na toplo. Krompir prethodno skuvati, pa iseci na kocke. U ulju u kom se pržilo meso, dobro uđinstati crni luk. Dodati iscepkanu papriku, pržiti, pa nakon nekoliko minuta staviti i beli luk i spanac. Mešati dok spanac ne uvene. Zatim dodati kukuruz šecera. Nakon desetak minuta staviti kisele krastavcice secene na trakice i kuvani krompir. Promešati, dodati sitno seckan peršunov list. Posoliti, pobiberiti. Šnicle iseci na trakice, dodati u sud, smanjiti vatru i ostaviti da se krcka, da se prozmu svi ukusi.

Savet