

Dunavska muckalica



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g crnog luka
- 200 - 300 g pecenih paprika
- 200 g paradajza (može iz zamrzivaca)
- 500 g svinjskog mesa
- peršunov list
- aleva paprika
- zacín

Priprema

Luk sitno iseci i dinstati dok ne požuti. Oljuštiti papriku i iseci na rezance, paradajz na kockice i dinstati zajedno sa lukom.

Meso iseci na kockice, staviti na roštilj ili tiganj sa malo ulja, kada je skoro peceno dodati u prodinstanu smesu. Na kraju zaciniti po želji zacinom, peršunovim listom i ljutom ili slatkim alevom paprikom. Potom celu masu staviti u uvec ili vatrostalnu ciniju i zapeci u rerni.