

## Muckalica u pivu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** svinjski file karea bez kostiju
- **2 gl**avice crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2** paprike
- **300 g** pelat paradajza
- **4 dl** piva
- **1 kaš**icica so

### Priprema

Crni i beli luk ocistiti i iseci na kockice. Paprike ocistiti, pa iseci na krupnije kocke. Svinjski kare takoe iseci na krupnije kocke. Na malo ulja propržiti crni i beli luk, a zatim dodati svinjsko meso i pržiti ga dok ne promeni boju. Ubaciti papriku i nastaviti prženje na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje oko 5 minuta.

Nadalje dinstati dolivajući pivo po potrebi dok meso napola ne omekša. Potom dodati pelat paradajz i zaciniti po ukusu, te nastaviti dinstanje dok svi sastojci ne omekšaju, a suvišna tecnost ne uvri.

### Savet