

Muckalica (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjskog mesa
- **50 g** juneceg mesa
- **100 g** slanine
- **1** **cašica** vinjaka
- **1** **pakovanj**ekineske mešavine
- **200 g** crnog luka
- **malomuskatnog** oraščic
- **po želji** soli
- **malomiroije**
- **50 ml** paradajz soka
- **malo**šecera

Dodatak:

- **400 g** pirinca

Priprema

U šerpu staviti iseckan crni luk i dinstati 10 minuta, zatim dodati iseckano meso (svinjsko i junece) i dinstati 45 minuta uz dolivanje vode.

Zatim, dodati iseckanu slaninu i dinstati još 15 minuta. Zaciniti, dodati miroiju, muskatnog oraščica. Dodati vinjak, i kinesku mešavinu nastaviti sa dinstanjem.

Kada je voda skoro isparila, dodati paradajz sok i malo šecera i dinstati do željene gustine. Za to vreme skuvati pirinac.

Kada je pirinac gotov. Preliti ga sa muckalicom.

Savet

Služiti uz cvekla salatu. Umesto pirina, možete kombinovati krompir. Prijatno.