Pivska muckalica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **500 g**svinjskog mesa- najbolje od buta
- **2**paprike
- **250-300 ml**paradajz soka
- **4 dl**piva
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po potrebi**ulja

Priprema

Crni i beli luk ocistiti i iseci na sitne kockice. Paprike ocistiti od semena, pa i njih iseci na krupnije komade. Svinjsko meso iseci na krupnije kocke. Na malo ulja propržiti crni i beli luk, pa dodati svinjsko meso i dinstati dok ne promeni boju. Ubaciti i seckanu papriku i nastaviti sa prženjem na umerenoj temperaturi (uz povremeno mešanje).

Nadalje dinstati dolivajuci pomalo piva (cim odreena kolicina ispari, naliti još malo, sve dok meso dovoljno ne omekša).

Pred kraj dodati paradajz sok i zacine po ukusu i prodinstati da se sastojci lepo sjedine, a višak tešnosti uvri. Ukoliko je suviše retko, može se dodati i kašika brašna ili gustina i još malo prokrckati.

Savet