

Tata Batina muckalica



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg svinjskog mesa
- 400 g crnog luka
- 5 cena belog luka
- 800 g pecuraka
- veza zeleni
- 5 suvih paprika
- 5 vecih paprika iz turšije
- 300 ml soka od paradajza
- 1 kašičica šecera
- 100 g slanine
- 1 kašika tucane ljute paprike
- 1 kašika aleve paprike
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 1 lovorov list
- so (po ukusu)
- biber (po ukusu)

Priprema

Zacinsko povrce, luk crni i beli se sitno isecka i proprži na ulju u dubljoj šerpi. Doda se meso i slanina isecena na kocke i nastavi sa dinstanjem. Zatim se dodaju redom seckane pecurke, suva paprika, paprika iz turšije i paradajz sa šecerom i nastavi sa dinstanjem na tihoj vatri.

U koliko je potrebno, dolivati po cašu vode u toku kuvanja, da ne zagori.

Pred kraj kuvanja na 20-ak minuta dodati tucanu i alevu papriku, so, biber, suvi zacin, lovor i do kraja kuvanja redukovati kolicinu vode.

Kao prilog koristiti makarone.