

Engleska muckalica



Sastojci

Potrebno je:

- ulje
- 1 glavica crnog luka
- 300 g mlevenog mesa
- 3 paradajza
- 1/2 kašičice aleve paprike
- so
- biber
- peršun
- 1 šoljica vode
- 1 kašika brašna

Za prilog:

- 3 krompira

Priprema

Na ulju kratko propržiti sitno iseckan crni luk, dodati mleveno meso i pržiti oko 5 minuta. Dodati iseckan paradajz, alevu papriku, biber, so i iseckan peršun.

U soljici vode razmutiti brašno, sipati u prethodnu masu i kreckati još oko 5 minuta.

Krompir iseckati na kockice, pa skuvati u posoljenoj vodi. Zaciniti ga peršunom i poslužiti uz muckalicu.