

Leskovacka muckalica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **1** glavica luka
- **3** paradajza
- **1** zelena ljuta paprika
- peršunov list
- ulje
- biber
- so

Priprema

Meso narezati na manje komade i zapeci 7-10 min u posudi za pečenje. Zatim posoliti i pobiberiti.

Luk propržiti u maloj posudi zagrejanj na podeoku 2. Dodati naseckanu papriku i paradajz, sve zajedno propržiti na slabij temperaturi. Dodati iseckan peršun. Na to staviti meso i odmah služiti.

Savet