

Marijina muckalica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** jagnjeceg mesa
- 3 paprike
- **1 glavica** crnog ili crvenog luka
- praziluk
- paprika
- paradajz
- maslinovo ulje
- zacin
- biber
- aleva paprika
- umbir u prahu
- kari

Priprema

Meso iseci na kockice ili u mom slucaju meso jagnjece (može i pilece, telece...) je skuvano i iscepkanu i marinirano (maslinovo ulje, zacin c, biber, aleva paprika, djumbir u prahu, kari itd). Meso odstoji u marinadi barem 5 minuta dok se ne sprema ostali sastojci, onda se isprži i izvadi na tanjir.

U isti tiganj dodati malo ulja ako je potrebno i ispržiti kratko crni (crveni) i prazi luk, dodati papriku to još malo pržiti dodati malo vode po potrebi, zatim dodati paradajz oljušten i isecen na kockice.

Kad se sve to propži dodati meso, promešati, zaciniti po ukusu i ostaviti da se ukrcka još 5 do 10 minuta.

Savet

Uz ovo jelo može se poslužiti pire krompir ili pirinac! Prijatno.