

Leskovacka muckalica od pecenih paprika sa hrustavim krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za muckalicu:

- **250 g** svinjske vratine bez kosti
- **2 glavice** crvenog luka
- **5** crvenih paprika - pecenihovo uvo
- **3** paradajza svež ili zamrznut
- **2** ljute papricice
- **1 kašikaljutog** cili sosa
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera** mlevenog
- **malo** soli
- **1 kašicicacili** u prahu
- **5 okretaja** Kotayi mlin Italijanska mešavina
- **5 okretaja** Kotayi mlin Birdseye
- **malo** Kotanyi Grill
- **malo** Kotanyi svinjsko pecenje
- **malo** Kotanyi Zacinska so za pecenje na žaru

Za hrustavi krompir:

- 4krompira
- malosoli
- 3 kašike kukuruznog brašna
- 1 kašicak kukuruznog griza
- 1 kašicamlevene crvene paprike
- malomlevenog bibera

Priprema

Meso narežite na tanke odreske, istucite batom za meso. U jednoj posudici pomešajte zacine: malo suvog biljnog zacina, malo bibera, malo soli, 1 kašicicu cili praha Italijansku mešavinu, Birdseye, Grill, Svinjsko pecenje i Zacinsku so za pecenje na žaru. Meso prvo posolite, a zatim utrljajte mešavinu zacina. Ostatak mešavine zacina ostavite za pecenje muckalice.

Pecenu papriku ocistite od kože i semenki i isecite na tanke štapice, a ljutu papricicu sitno iseckajte.

Paradajz prelići vrelom vodom oljuštiti i usitniti (ja koristim zamrznuti paradajz).

Luk oljuštiti i sitno iseckati.

U tavu staviti ulja da pokrije dno, zagrejati i staviti meso da se pece.

Meso peci na jacoj vatri da postane rumeno i izvaditi iz masnoce.

Na masnoci na kojoj se pržilo meso stavite pržiti sitno iseckan luk.

Luk pržite na slabijoj vatri dok ne postane staklast.

Na izdinstan luk dodajte iseckanu pecenu papriku, ljutu papricicu i iseckan paradajz, ostatak mešavine zacina (od pripreme mesa), so, vegetu i pržite na srednjoj temperaturi uz podleivanje vodom.

Ispeceno meso, koje se ohladilo isecite na štapice.

Iseceno meso i ljuti cili sos dodajte u muckalicu.

Muckalicu kuvajte uz stalno podlijevanje vodom i povremeno mešanje oko 90 min. Toliko vreme je potrebno da se svi sastojci dobro ukuvaju i onda muckalica dobije u kvalitetu okusa. Muckalica je gotova kada se svi sastojci

dobro ukuvaju i kada u tavi tokom mešanja ostane trag od varjace.

Dok se muckalica kuva pripremiti Hrustavi krompir: U duboki tanjir staviti 3 kašike kukuruznog brašna, 1 kašicica kukuruznog griza, 1 kašicica crvene mlevene paprike, malo mlevenog bibera i malo soli.

Krompir oljuštiti i narezati na 8 delova.

Isecen krompir posoliti i uvaljati u napred pripremljenu mešavinu.

U vatrostalnu ciniju ili tepsiju staviti malo ulja i reati krompir

Prelijte krompir sa malom kolicinom zagrejanog ulja i stavite peci u rernu zagrejanu na 190 stupnjeva i pecite oko 40 minuta dok površina ne postane hrskava.

Poslužite muckalicu sa hrskavim krompirom i uživajte u konzumaciji.

Savet