

Ljubinjska muckalica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 vecih žutih paprika
- 5 zelenih jutih paprika
- **300 g** pilecih grudi
- 2 veća praziluka
- 2-3 šargarepe
- 2 mlada bela luka
- 1 krastavac
- **1** vezaperšunovog lista
- **po želji** ružmarin, bosiljak, so, biber
- **250 g** gobarene testenine

Priprema

Piletinu iseci na krupnije kocke, i propržiti na maslinovom ulju. Za to vreme, povrce iseci na krupne kocke, stapice i kolutove. Izvaditi meso, pa na istom ulju pržiti povrce po cvrstini, na kraju dodati krastavac. Vratiti meso u povrce i dinstati još malo. Zaciniti solju, biberom, ružmarinom i bosiljkom. Umesati obarenu testeninu i ostaviti malo da se prozmu ukusi. Služiti uz feta sir.

Savet