

Septembarska muckalica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** plavi patlidžan
- **1** krastavac
- **4** crvene paprike
- **300** g šampinjona
- **3** kašike kisele pavlake
- **1** kašikamajoneza
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **2** kašicice ljute aleve paprike
- **500** g junecih šnicli
- **maloperšunovog** lista
- **malomaslinovog** ulja

Za hladan umak:

- **4-5** kašikakisele pavlake
- **2** kašike jogurta
- **2** kašikemajoneza
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Napraviti marinadu od maslinovog ulja i zacina po želji i ostaviti u njoj junece šnicle, bar pola sata. Za to

vreme, iseckati svo povrce, velicinu prilagoditi svom ukusu. Na puteru ispržiti šnicle i ostaviti na topлом. Jednu odvojiti i iseci na prutice ili kockice. U masnoci u kojoj se pržilo meso, redom pržiti povrce, crni luk isecen na kockice, a kad omekša, dodati mu crvenu papriku isecenu na krupnije komade, listice belog luka, plavi patlidžan secen na kockice, prethodno posoljen, da pusti gorginu, šampinjone i krastavac. Krckati sve na tihoj vatri, da svo povrce fino omekša. Staviti meso, dodati pavlaku i majonez, zaciniti po ukusu, poprasiti alevom paprikom. Smanjiti vatru i kuvati još desetak minuta. Spremiti hladan umak, tako što pomešamo pavlaku i majonez i razredimo sa malo jogurta. Na tanjur stavimo šniclu, pored nekoliko kašika "muckalice", i, po želji, preko šnicle stavimo nekoliko kašika umaka.

Savet

Znam da možda deluje kao "lud" spoj, ali ukus je fantastian...I,naravno, ovo je delo mog supruga koji mi je poželeo na ovaj nain dobrodošlicu... P.S Ja nisam ovoliko hrabra da spajam nespojivo, ali njemu to uvek polazi za rukom da ispadne fantastino...