

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** kašika majoneza
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **2** kašice ljute aleve paprike
- **500** g junecih šnicli
- **maloperšunovog** lista
- **malomaslinovog** ulja

Za hladan umak:

- **4-5** kašika kisele pavlake
- **2** kašike jogurta
- **2** kašike majoneza
- **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 toplom. 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 gorcinu, 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 tanjir 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 fantasti?an...I,naravno, ovo je delo mog supruga koji mi je poželeo na ovaj na?in dobrodošlicu... P.S Ja nisam ovoliko hrabra da spajam nespojivo, ali njemu to uvek polazi za rukom da ispadne fantasti?no...