

Muckalica sa umbirom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg mesa
- **4 glavice** crnog luka
- **3 cenabelog luka**
- **1 manja** tikvica
- **3vece** šargarepe
- **1 manji** korencelera
- **1 kašicicarendanog** umbira
- **3sveže** zelene paprike
- **3 sveže** crvene paprike
- **2paradajza**
- **po ukususoli**
- lovorov list
- **malomiroije**
- **malozacinskog bilja**
- **malobibera**
- **maloaleve** paprike
- **5 kašikaulja**
- **dostaseckanog** peršuna

Priprema

Na ulju upržiti sitno secen crni luk. Kad dobije staklastu boju dodati mu piletinu isecenu na kocke. Nalijte sa 2 dl vode, poklopite i ostavite da se dinsta. Šargarepu i celer ocistite i iseckajte na sitnije kockice. Beli luk izgnjeciti i dodati sve sastojke mesu. Papriku ocistiti od semena i isecite na trake, a paradajz oljuštiti i iseckajte na sitnije komade. Dodajte i umbir koji ste iztrendali na sitno rende. Tikvicu oguliti i iseci na krupne kocke, nalijte sa malo vode i pustiti da se krcka na laganoj vatri 45 minuta. Posolite po želji i dodajte ostale zacine. Tokom dinstanja promešajte varjacom više puta. Pustite da vri još 15-tak minuta. Sklonite sa vatre i dodajte seckani peršun. Prijatno.

Savet