

## *Pileca muckalica (bez paradajza)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavica** crnog luka
- **1** pilece belo meso
- **4-5** iseckanih paprika
- **1 kašičica** alevne paprike
- **1 kašičica** tucane ljute paprike
- **po želji** so
- suvi biljni zacin
- biber

### **Priprema**

Luk iseci u secku pa ga prodinstati na malo ulja. Kada luk postane staklast, dodati mu meso iseckano na kockice, preliteri sa malo vode, tek toliko da se sastojci ne lepe za šerpu, dinstati dok meso ne omekša.

Kada je meso omekšalo, dodati iseckanu papriku pa dinstati da i ona omekša.

Dodati alevu papriku, tucanu papriku i po želji so, suvi biljni zacin i biber. Krckati na laganoj vatri još 5-10 minuta.

Služiti uz pire krompir.

**Savet**