

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 kašicica** alevne paprike
- **1 kašicica** 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