Muckalica u pivu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjski file karea bez kostiju
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2**paprike
- **300 g**pelat paradajza
- **4 dl**piva
- **1 kašicica**so

Priprema

Crni i beli luk ocistiti i iseci na kockice. Paprike ocistiti, pa iseci na krupnije kocke. Svinjski kare takoe iseci na krupnije kocke. Na malo ulja propržiti crni i beli luk, a zatim dodati svinjsko meso i pržiti ga dok ne promeni boju. Ubaciti papriku i nastaviti prženje na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje oko 5 minuta.

Nadalje dinstati dolivajuci pivo po potrebi dok meso napola ne omekša. Potom dodati pelat paradajz i zaciniti po ukusu, te nastaviti dinstanje dok svi sastojci ne omekšaju, a suvišna tecnost ne uvri.

Savet