

## *Leskovacka muckalica*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g svinjskog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 1 paradajz
- 1 kašičica ljute paprike
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Meso iseci na komade velicine veceg oraha, posoliti, ostaviti da stoji 10 minuta, a potom ispeci na žaru kao ražnjice. U šerpi propržiti sitno isecen crni luk, dodati isecen paradajz, tucanu ljutu papriku, malo mlevenog bibera i pola kašičice sitno isecenog peršunovog lista. Preko toga složiti peceno meso i dinstati još oko 5 minuta.