Mackalica - Leskovacka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kg**paprike
- **7 kg**paradajza
- **200 g**šecera
- **200 g**sirca (alkoholnog)
- **1 l**ulja
- **3 glavice**belog luka
- **1 veza**peršuna
- **2 kesice**konzervansa
- **po ukusu**so

Priprema

Crveni paradajz staviti preko noci u hladnjaku (prethodno ocišcen od peteljki).

Sutradan izvaditi ga iz hladnjaka, popariti ga vrelom vodom i oljuštiti (skinuti mu kožicu).

Ocišcen paradajz iseckati i staviti ga u vecu šerpu da se prži (da ispari voda).

Prethodno papriku ispeci, oljuštiti i ocediti. Oceenu papriku iseckati sitno, pa je ubaciti u paradajz koji se prži. Odmah dodati litar ulja i sirce i pržiti oko sat vremena (od vremena kada paradajz i paprika provri).

Na kraju prženja dodati šecera, beli luk ocišcen i usitnjen, peršun narezan sitno. Posoliti po svom ukusu i dodati konzervans.

Vruce sipati u ciste tegle. Svaku napunjenu teglu okrenuti naopako da stoji po minut-dva i vratiti u prvobitno stanje. Pokriti i ostaviti da odstoji do sutradan da se ohlade. Ohlaene tegle staviti na suvom i hladnom mestu da docekaju zimu.

Savet

Mackalica je provren leskovaki recept, vrlo je ukusana, jede se tako što se sa hlebom macka, pa je po tome i dobila naziv. Ko voli da Mackalica bude ljutkasta dodati ljute papriice, Prijatno!