

Leskovacka muckalica (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mesa sa roštilja
- (svinjskog, pileceg, juneceg)
- **2**šargarepe
- **2** glavicecrnog luka
- **100 ml**belog vina
- **6** češnjabelog luka
- **5**srednja paradajza
- **5**paprika
- **100 g**šampinjona
- **po potrebi**ulje
- **po potrebi**so
- **po potrebi**mešavina zacina
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**bosiljak

Priprema

Meso iseci na šnicle usoliti i ispeci na roštilju. Luka iseckati i šargarepu pa dinstati na malo ulja. Iseckati na kockice papriku i paradajz i šampinjone i dodati i nastaviti sa dinstanjem. Dodati belo vino i zacine i dinstati još 30 minuta.

Meso iseckati na manje komade, spojiti sa sosom i sve to prebaciti u zemljanu tavu i zapeci u rernu oko 40 minuta na 200 stepeni da se povežu ukusi.

Pripremljenu muckalicu služiti uz pire krompiri.

Savet