

Muckalica (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** svinjske plečke
- **4-5** šargarepe
- **2** crvene paprike
- **2** žute paprike
- **4-5** cenabelog luka
- **250 ml** piva
- **200 ml** paradajza is flaše
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **1/3 kašičice** bibera
- **1 kašičica** karija
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **1/2 kašičice** majcine dušice
- **nekoliko** lista lovora
- **1 kasika** aleve paprike
- **malo** ?umbira u prahu

Priprema

Meso saseckati na komade, na kocke. Paprike i šargarepu saseckati na tanje trakice. Beli luk tako?e saseckati. U nauljenoj dubljoj šerpi staviti meso i povrce i mešati da se melo uprži i povrce omekša. Dodati i so i beli luk i

kada se sve malo uprži doliti malo vode i nastaviti sa krckanjem. Dodati i ostale začine, biber, kari, lovor, bosiljak, majčinu dušicu, biber, đumbir. Kada je sve pri kraju umešati i alevu papriku. Naliti smesu paradajzom iz flaše pa sve izmešati. Zatim naliti i pivom i krckati još malo pa vruće poslužiti uz domaći hleb.

Savet

Ko voli ljuto dodatak tucane paprike je pravi pogodak. Uz domaći hleb iz špotera na drva i kupusa iz kace posutog sa malo aleve paprike, ručak za polizati prste. Prijatno :)