

## *Leskovacka muckalica (2)*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 šnicle od juneceg mesa
- 3 šnicle od svinskog mesa
- 4 sveže paprike
- 3 glavice crnog luka
- 3 cena belog luka
- 3 paradajza
- 1 ljuta paricica
- zacin
- so
- biber po ukusu
- malo brašna
- aleva paprika

### **Priprema**

Meso iseckati na kocke i pržiti na masti. Ispženo meso izvaditi na stranu, a u toj masnoci gde se meso pržilo staviti papriku, crni luk, beli luk, paradajz, ljutu paricicu. (da sve bude iseckanona na kockice i pržiti).

Sipati i malo vodu da bi se dinstalo ujedno. Zatim dodati meso i tako dinstati sa još jednom cašom vode jedno sat vremena.

Pred kraj zapržiti brašnom i alevom parikom i ostaviti još desetak minuta da se ukrcka (na tihoj vatri).