

# **Muckalica na moj nacin**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** glavice crnog luka
- **3** šniclesvinjskog buta
- **1** paprika
- **4** krompira
- **1/2** jabuke
- **1** tikvica
- **po željisuvog** biljnog zacina
- **malo mlevenog** bibera i belog lula

## **Priprema**

U ciniju stavite mast, dodati iseckan crni luk i dinstati 7-8 minuta. Zatim, dodati iseckano meso, jabuku, i tikvici, doliti malo vode i dinstati.

Oljuštiti krompir, iseckati na sitno i sipati u šerpu. Iseckati papriku i dodati u šerpu, nastaviti sa dinstanjem. Zacinite, i kuvajte 60 minuta.

Kada je svo povrce kuvano, jelo je gotovo.

## **Savet**

Služiti uz kus kus. Prijatno.