

## Muckalica (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4** parčeta svinskog vrata
- **2** glavice crvenog luka
- **4** crvene paprike
- **2** paradajza
- **2** čena belog luka
- **3** lovorova lista
- **2** dlj povrtnog bujona
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1** kašičica aleve paprike
- **malot** tucane ljute paprike
- **malou** lja

## Priprema

Meso ocistiti od kostiju i iseci na kocke. Luk iseckati na kockice. Papriku iseckati na kockice. Paradajz blanširati i oljuštiti koricu pa iseckati na kockice. Beli luk sitno iseckati.

U duboki tiganj sipati ulje pa dodati meso pržiti 5 minuta dok ne porumeni smanjiti temperaturu pa dodat luk dinstati još 5 minuta pa dodati papriku nastaviti dinstati još 5 minuta potom dodati, paradajz, beli luk, alevu papriku, tucanu ljutu papriku, so, biber, lovorov list i naliti bujonom poklopiti i kuvati 45 minuta.

## Savet

Može prilog krompir pire.