

## *Leskovacka muckalica (6)*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **koliko ostaneroštiljslog** mesa
- **2-3**sveže ili pecene paprike
- **1 veka glavica**crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2**paradajza
- **1 dl**kuvanog paradajza
- **malomasti** ili ulja
- **1-2 grancice**peršuna ili celera
- **po potrebi**zacin

### **Priprema**

Podmazati vatrostalnu ciniju mašcu ili uljem pa rasporediti iseckan na rebarca crni luk. Po luku rasporediti iseckane paprike.

Po paprikama rasporediti ocišcene od kozice paradajza i isecene na sitnije komade. Žaliti kuvanog paradajzom.

Meso koje je ostalo od roštilja ili meso koje ste namenili za muckalicu i ispekli na roštilju iseci na kockice pa rasporediti izmedju povrca. Za muckalicu se obicno koristi svinjski vrat, krmenadle ili slanina-pauflek.

Na sredinu staviti peršun ili celer kao u mom slučaju i dodati malo vode da sve ogrezne. Pošto je meso već začinjeno ako želite možete ih dodati još. Pokriti folijom i krckati u rerni na 200°C oko 35-40 minuta, a onda skinuti foliju. Peci na 220°C još 15 minuta da jelo porumeni. Muckalicu sam poslužila sa pire krompirom.

## **Savet**

Za Leskovačku muckalicu sam odavno učula, ali je nisam pravila. Nedavno nam je ostalo roštilja i rešila sam da je napravim i oduševili smo se koliko je ukusna! Obično se sprema na ringli u šerpi pa se onda po želji zapeče u rerni je sam skratila postupak i pravila samo u rerni. Naravno leskovačani je najbolje prave.