Leskovacka muckalica

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešano meso sa roštilja
- (svinjsko, pilece, junece)
- **3**šargarepe
- **4 glavice**crnog luka
- **100 ml**belog vina
- **4 cena**belog luka
- **3**paradajza
- **5**paprika isecenih, oljuštenih
- **150 g**šampinjona
- **3 kašika**ulja
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **1 kašicica**majcine dušice
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašika**seckanog peršuna

Priprema

Meso iseci na šnicle, usoliti i ispeci na roštilju. Ulje zagrejte pa dodajte sitno secen crni luk. Mešati dok ne postane staklast, dodati izgnjecen beli luk i mešati dok ne pusti svoju aromu. Umešati iseckanu šargarepu. Dinstati na laganoj vatri. Iseckati na kockice paradajz, papriku, šampinone i nastaviti dinstanje. Umešati belo vino, zacine i dinstati još 30 minuta.

Meso iseckati na manje komade i spojiti sa sosom. Krckati zajedno još nekoliko minuta dok se sjedini ukusi.

Skloniti sa šporeta pa dodari seckan peršun. Prijatno!

Savet

Mukalicu možete i zapei u rerni!