Leskovacka muckalica (7)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**svinjskog mesa sa roštilja
- **500 g**paradajza
- **500 g**paprika
- **200 g**crnog luka
- **3 veca cešnja**belog luka
- **2 kašike** ljutenice (ili 1-2 ljute papricice)
- **2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašicice**biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **100 ml**ulja
- **150 ml**vrele vode

Priprema

Leskovacka muckalica je najbolje jelo koje možete da pripremite od ostatka mesa s roštilja. Obicno tada, na roštilju, ispecem i paprike, namenski za ovo jelo. Meso i paprike možete da spremite i u stanu, meso da ispržite na gril tiganju ili u obicnom tiganju, a paprike da ispecete na ringli ili u rerni. Ali, specificnos ovog jela je upravo ta aroma koja se dobija od roštilja...

Svinjsko meso koje vam je ostalo od roštilja iseci na kocke i ostaviti na stranu. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Papriku ispeci, oljuštiti, ocistiti od semenki i iseci na kocke. Crni i beli luk sitno iseckati.

U odgovarajucu posudu sipati ulje i dodati iseckani crni luk. Preliti sa vodom i staviti da se krcka na srednjoj temperaturi (ne poklapati). Luk dinstati sve dok se ne pretvori u kašastu smesu, uz cesto mešanje. Zatim ubaciti

iseckani paradajz, promešati i nastaviti sa dinstanjem. Kada se tecnost od paradajza smanjila na pola dodati pecenu papriku i promešati. Posuti sa alevom paprikom, biljnim zacinom i biberom. Promešati. Dodati ljutenicu (ili iseckanu ljutu papricicu) i iseckani beli luk. Dinstati 2-3 minuta, pa ubaciti iseceno meso. Promešati, smanjiti temperaturu, i na tihoj temperaturi krckati jelo dok se se zgusne.

Muckalicu servirati uz domaci hleb ili lepinje.

Savet