

MUČKALICA SA MESOM

Sastojci:

- ❖ crni luk
- ❖ razno povrće
- ❖ celer
- ❖ paškanat
- ❖ 1-2 šargarepe
- ❖ 1-2 sveže paprike
- ❖ tikvica
- ❖ paradajz
- ❖ oko 300gr posnog mesa (piletina, junetina)
- ❖ kalijumova (himalajska) so, biljni začini
- ❖ 1 kašika maslinovog ulja



Priprema:

1. Luk dinstati na vodi, na laganoj vatri da ne zagori.
2. Dodati mu razno povrće, celer, paškanat, šargarepu i dinstati još malo.
3. Posno meso (piletina, junetina) iseckati na kockice i dodati povrću da se zajedno dinsta.
4. Kad se meso skoro skuva, dodati mu svežu papriku, tikvicu i paradajz na kockice ili samleven, dinstati do kuvanja.
5. Na kraju dodati biljne začine, kašiku maslinovog ulja i posoliti.

Prijatno!