

LESKOVAČKA MUČKALICA



 Simple

Meso narezati na kockice, začiniti po okusu i složiti na štapiće za ražnjiće. Ispeći na roštilju sa svih strana, piše Mirjana Šmit – [„Od slatkog slade“](#).

Luk sitno narezati i pržiti na ulju nekoliko minuta.

Dodati sitno narezanu suhu slaninu iz mesnice Ravlić . Dodati narezani češnjak, pečenu papriku i rajčicu bez kožice i sjemena. Po želji, koristiti narezanu rajčicu iz konzerve.

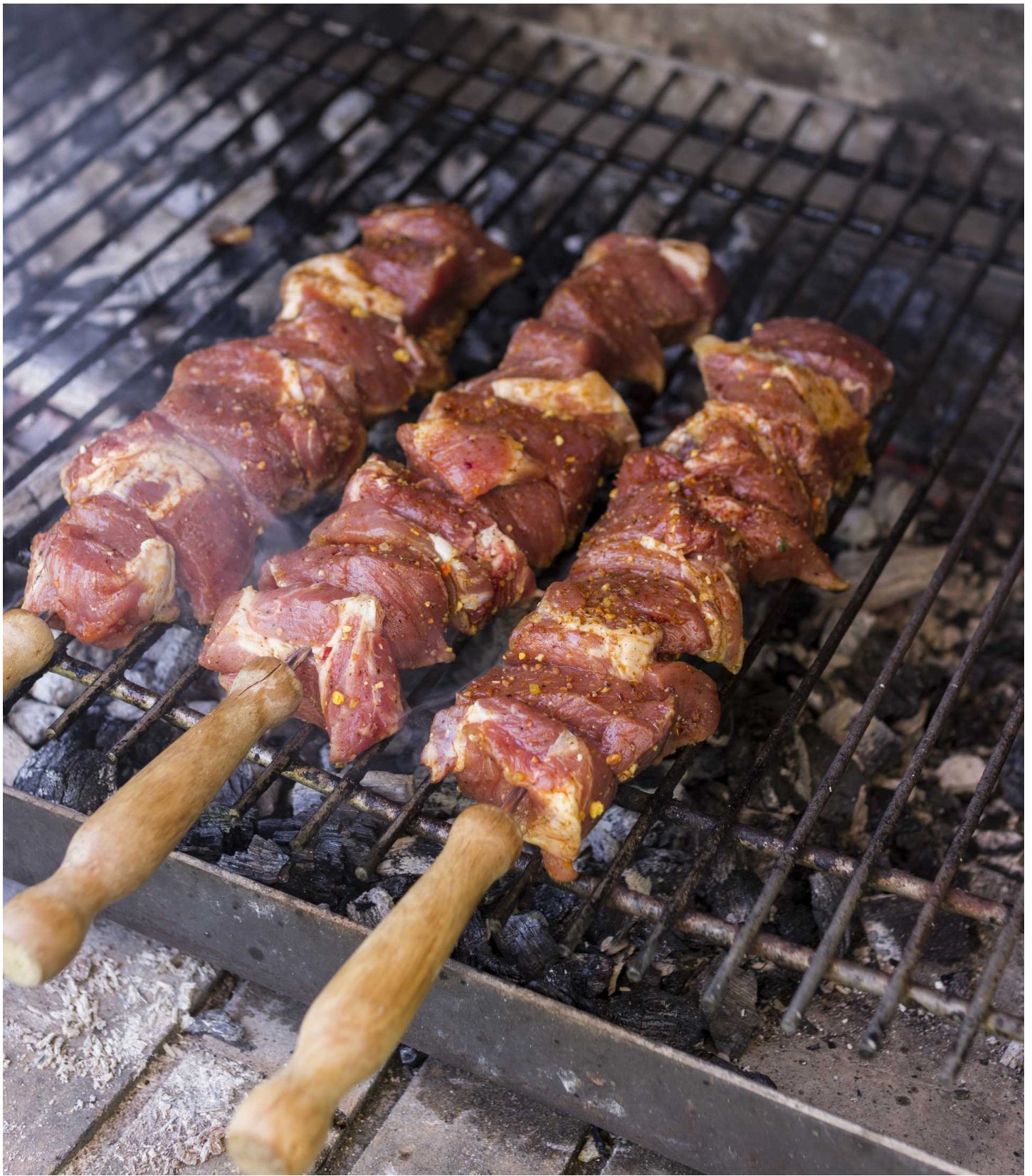
Sjediniti sastojke, pržiti nekoliko minuta te dodati pečeno meso. Uliti vode koliko je potrebno kako bi meso bilo pokriveno. Mučkalicu kuhati oko 30 minuta, začiniti po okusu i dodati ljutu papriku i ajvar. Mučkalicu ne miješati, samo protresti posudu.

Kuhati još 15 minuta, posuti rezanim peršinom i poslužiti.

Dobar tek!















Ovu ukusnu Leskovačku mućkalicu za Vas je pripremila i fotografirala Mirjana Šmit – [„Od slatkog slade“](#)