

Leskovačka mućkalica

300 g svinskog vrata ili ruže

300 g belih bubrega

250 g čevapa

250 g juneće džigerice

Ragu

200 g crnog luka

2 paprike

$\frac{1}{2}$ ljute papričice

4 veća paradajza

1 kašika slatke začinske paprike

1 kašičica bibera

1 kašika suvog začina

$\frac{1}{2}$ dl ulja

Dekoracija

svež peršun

Način pripreme

1. **Ragu:** U većoj šerpi na malo ulja propržiti sitno isečen crni luk, a kada luk omeša i papriku isečenu na kocke. Paradajz oljuštiti, iseći sitno i dodati u šerpu. Krčkati na tihoj vatri da se povrće termički obradi ali ne i raskuva. Pred kraj dodati slatkou začinsku papriku i suvi začin.

2. Svinski vrat iseći na veličine zalogaja, a bele bubrege i džigericu na malo deblje šnicle. Svo meso i iznutrice i čevape ispržiti u tiganju tako da ostane sočno. Kada je meso gotovo, iseći ga na komade veličine zalogaja i prebaciti u šerpu sa raguom.

3. Sve dobro lagano promešati i vratiti na vatru još 3 do 4 minuta.

4. Posuti sitno seckanim peršunovim listom. Služiti toplo.