

Leskovačka mućkalica

300 g svinskog vrata ili ruže
300 g belih bubrega
250 g ćevapa
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

- Ragu:** U većoj šerpi na malo ulja propržiti sitno isečen crni luk, a kada luk omekša 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 slatku začinsku papriku i suvi začin.
- Svinski vrat iseći na veličine zalogaja, a bele bubrege i džigericu na malo deblje šnicle. Svo meso i iznutrice i ćevape ispržiti u tiganju tako da ostane sočno. Kada je meso gotovo, iseći ga na komade veličine zalogaja i prebaciti u šerpu sa raguom.
- Sve dobro lagano promešati i vratiti na vatru još 3 do 4 minuta.
- Posuti sitno seckanim peršunovim listom. Služiti toplo.