

Muckalica (6 port)

800 g	benfri fläskkarré, bog eller färsk skinka
4 msk	margarin
1	grön paprika
1	röd paprika
2	gula lökar
1 burk	krossade tomater
4	vitlösklyftor
5	fefferoni

- Skär karrén i skivor och stek. Skär därefter det i strimlor.
- Skär paprikan i småbitar, finhacka löken och vitlöken. Bryn grönsakerna i resten av margarinet.
- Tillsätt krossade tomater och fefferoni. Smaka av med vegeta och svartpeppar. Låt grönsaksröran koka ihop. Blanda i köttet och hetta upp alltsammans.
- Servera gärna med ris, vitkålssallad och rå lök.

