ureci ražnjici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**curecih prsa
- **1-2 struka**praziluka
- **2**zelene paprike
- **nekoliko**šnita curecih grudi u crevu
- **200 g**sarskog sira
- **500 g**pilece roštilj-kobasice
- **po ukusu**zacine

Sos:

- **malo**rena

Priprema

Meso oprati i iseci na trake. urece grudi u crevu takoe iseci na trake, a sir na kockice. Komade mesa nadenuti salamom i sirom, i potopiti na pola sata u mešavinu ulja i zacina. Povrce iseci na krupnije komade, pa reati na štapice zajedno sa nadevenim mesom. Pržiti na rostilju dok ne porumene.

Savet

Služiti uz salatu i sos od rena.