

Faširani ražnjici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za ražnjice:

- **300 g** faširanog mesa
- **300 g** kuhanog krompira
- **1 manja glavica** luka
- 1 jaje
- so
- biber
- mješavina začina

Umak:

- 2 pečene, crvene paprike
- **50 g** topljenog sira
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1-2** cenabijelog luka
- **150 ml** jogurta
- **po ukusu** so, biber

Priprema

Krompir skuhati u ljusci, ohladiti, ocistiti, pa naribati. Dodati mljeveno meso, umuceno jaja, sitni sjeckan luk i začine. Dobro sjediniti, pa ostaviti u frižider na nekih 30 minuta. Od smjese oblikovati veće cevape; pa kroz svaki provuci štapić za ražnjic. Rastanjiti smjesu duž štapića.

Pržiti da dobro zagrijanom ulju!

Umak: Pecene crvene paprike oguliti, odstraniti sjemenke, pa sitno isjeckati. Dodati protisnut češnjak, topljeni sir, kašiku kiselog vrhnja, pa sve propasirati štapnim mikserom. Zaciniti, po ukusu, pa dodati jogurt. Sve dobro sjediniti, pa poslužiti!

Uz faširane ražnjice i umak od paprika poslužila sam i pržene pogacice!

Savet