

Ražnjici My way



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za ražnjice:

- **500 g**belog mesa
- **300 g**suvog vrata
- so
- biber

Za dekoraciju:

- **2** vecaparadajza
- **2 mlada** crna luka

Priprema

Da Vam drveni štapici za ražnjice ne bi pocrneli od prženja poželjno je držati ih u vodi desetak minuta i onda su spremni za pripremu jela.

Dekorišemo tanjir tako što iseckamo mladi luk koji postavljamo u centralni deo, kao na slici, zatim paradajz secemo na tanke kolutove, pa onda kolutove na pola i tako reamo u krug uz ivicu tanjira.

Iseckamo belo meso na malo krupnije kockice, isto to uradimo i sa suvim vratom. Onda uzimamo štapice i bodemo po sredini mesa i po sredini suvog vrata i tako jedan red meso, jedan red suvog vrata... Posolimo onda i pobiberimo i pržimo na tihoj vatri od samog pocetka kako bi meso ostalo mekano.

Savet

Kada završite sa spremanjem ražnja možete ih staviti 5 minuta u foliju da bi meso još mekše bilo.