

Škampi na ražnjicu



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g škampa
- 250 g vrganja
- 250 g režnjeva dimljene šunke
- 400 g mozarella sira
- 100 g maslaca rastopljenog
- 2 g timjana
- 1 dl ulja
- limunov sok
- biber
- so

Priprema

Izlomimo repove, škampe obrišemo, posolimo, pobiberimo i pospemo majcinom dušicom - timjanom. Na male srebrne ili drvene ražnjice nabodemo naizmenicno po jedan škamp i jedan reznjic mozzarele sira ili kocke nekog drugog sira, dva puta savijen reznjic šunke i debeo rezanj vrganja sve to premažemo maslacem, položimo u tepsiju, pa stavimo u dobro zagrejanu pecnicu na deset minuta. S vremena na vreme prelijemo maslacem zatim pažljivo skinemo škampe i sir. U obliku venca složimo na okriglu ciniju. U sredinu cinije stavimo pirinac u obliku polukugle, a na škampe natopimo malo limunovog soka.