

Ražnjici sa soja sosom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **2 kašikesoja sosa**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **2 kašikemeda**
- **1/2**narandže
- **250 g**slanine
- krompir

Priprema

Meso iseci na kockice i pomešati sa soja sosom, uljem, medom i ceenom narandžom, ostaviti da ostoji najmanje sat vremena (najbolje je ostaviti da ostoji preko noci). Slaninu iseci na kockice, pa reati na štapice sa belim mesom. Peci na roštilju ili na teflonskom tiganju sa malo ulja. Poslužiti sa krompirom koji smo pekli u saftu koji su pustili ražnjici.

Savet