

Ražnjici iz rerne u sosu od pavlake



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **10 štapica** za ražnjice
- **1** **cašak** isekele pavlake
- **1 kašik** brašna

Priprema

Meso iseckati na kockice pa ga nanizati na štapice. Poreajte u pleh posolite i zacinite po ukusu.

Nalijte sa 2 dl vode i 2 dl ulja i pecite na 250 stepeni 30 minuta. Kada je meso peceno, višak masnoce odlijte. Izmutite pavlaku sa jednom kašikom brašna prelijte preko ražnjica i vratite u rernu. Pecite još par minuta.

Savet

Služite uz pire krompir.