

Kavkaski šašlik sa povrcem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gsvinjskog meso
- **4** glavice crnog luka
- **4** kisele paprike
- **6** kiselih krastavcica
- **200** gslanine
- **2-3** kašikemasti
- **2 dl** kecpa
- **4 dl** kuvanog paradajza
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **po potrebi** štapici za ražnjice

Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice, a zatim ga uvaljati u zacine.

Luk i krastavce iseci na kolutove, a slaninu i papriku (2 crvene i 2 žute) na kockice.

Uzeti jedan štapic pa na njega naizmenično reati meso, luk, papriku, slaninu i krastavce. Ponavljati postupak sa drugim štapicima sve dok ima materijala.

Ovako oblikovane ražnjice poreati u vartostalnu posudu koja je premazana mašcu. Poklopiti pa staviti u

zagrejanu rernu da se krcka na 200 stepeni oko sat vremena.

Nakon toga otklopite, preliti paradajzom pomešanim sa kecapom pa vratiti u rernu da se dopece još 15 minuta.

Ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet

Ruski ražnji na moj nain, veoma soni. :) Ja sam koristila povre iz turšije, a može biti i sveže, možete dodati šargarepu ili krompir, mada je meni lino ovako najlepše. Kako ko voli. :)