

Zacinjeni ražnjici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece belo meso
- 1 crvena paprika
- 1 zelena ili žuta paprika
- 1 crni luk
- 10-12 pecuraka

Sos:

- 100 ml ulja
- 100 g senfa
- 1 kašika aleva paprike
- so
- biber

Priprema

Luk, meso i papriku iseci na kockice. Pecurke (samo kapice) presecaj na pola pa iseci na deblje šnite. Sos: Sjediniti kašikom ulje, senf, alevu papriku, so i biber pa sve dobro izmešati kašikom da se sastojci povežu.

Na štapice za ražnjice reži papriku, luk, pecurke, meso i tako ponavljati dok se ne popuni štap. Isti postupak

ponoviti i sa ostatkom sastojaka.

Sosom premazivati pripremljene ražnjice i staviti ih u frižider da malo odstoje.

Pripremljene ražnjice peci na roštilju.

Pripremljeni ražnjici.

Savet