

Mešoviti ražnjici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pilece belo meso
- **400** g šampinjona (samo kapice)
- **15** šnitudimljene slanine
- 2roštiljske kobasicice
- 2tikvice
- 2paprake
- 1plavi paradajz

Priprema

Belo meso iseci na 30 komadica. Povrce iseci na krupnije komade, kapice šampinjona samo oprati, a šnite slanine preseći na pola. Sve komade zaciniti uljem, suvim biljnim zacinom, solju, biberom (ja volim i zacin za pecenu piletinu - aleva) i ostaviti da odstoje 1 sat u marinadi.

Pripremiti 15 ražnjica (ako su drveni, potopiti ih u vodu da ne bi izgoreli prilikom pecenja). Belo meso uvijati u režnjeve slanine i po dva komada reati na ražnjic, naizmenično sa ostalim sastojcima, dok se sve ne utroši.

Pleh blago podmazati, pa reati ražnjice (ako vam preostane bilo šta od materijala, poreajte u pleh između ražnjica). Nalijte oko 1,5 dl vode i pecite oko 35 minuta na 180 stepeni, (zavisno od velicine komada koje ste stavljali).

Savet

Služite uz pomfrit i sezonsku salatu. Na roštilju su odlini, ali su i ovako iz rerne, uz zaine, jako ukusni i što je bitnije, dostupni svakodnevno uz manje mirisa i dima!