

Ražnici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjskog mesa,
- 2 glavice crnog luka
- so

Priprema

Ako se ražnjici ne peku na elektricnom roštilju potrebno je pripremiti 10 drvenih štapica dugih 20, a debelih oko pola centimetra. Štapice do upotrebe držati u hladnoj vodi.

Svaki štapic sa jedne strane treba zašiljiti da bi se meso moglo lakše nabosti.

Svinjsko meso od bele pecenice oprati, iseci na parcice velicine 3-4 centimetra, posoliti i nabosti na svaki štapic 5-6 komada. Raspaliti drveni ugalj i peci, povremeno okrecuci, tako da se ispeku sa svih strana. Voditi racuna da se ne prepeku, jer ce biti suvi. Služiti tople sa iseckanim crnim lukom.