

Ražnjici iz rerne



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 svinjski file
- 1 kašika kecapa
- 1 kašika vode
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- po ukusu belog luka u prahu
- 1 kašika ulja
- 1 crvena paprika
- 1 žuta paprika
- 1 glavica crvenog luka
- 1 kašika susama

Priprema

U činiju sipati kecap, vodu, ulje, suvi biljni začini, so, biber, beli luk u prahu i susam dobro sve izmešati. Svinjski file iseci na kocke i dodati u činiju dobro izmešati da marinada prekrije meso. Ostaviti meso što duže da se marinira najbolje preko noci u frižideru. Povrce iseci na kockice. Na štapice nizati meso i povrce poreati u pleh koji obložimo pek papirom. Peci na 250°C.

Savet