

## Ivanini ražnjici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g** svinjskog vrata
- **1** vecapaprika
- **2** glavice crnog luka
- **4** šampinjona
- ulje
- so
- biber
- svež ruzmarin
- svež bosiljak

## Priprema

Meso iseci na kockice. Pecurke prepoloviti, luk iseci na cetvrtine, a pariku na krupnije parcice. Štapice za ražnjice natopiti u vodi pa reati sastojke redosledom po želji. Potom ražnjice posoliti i pobiberiti. U avanu ili blenderu napraviti marinadu od svežeg ruzmarina, bosiljka i ulja i premazati ražnjice. Peci na grill-u 20-ak minuta.

## Savet