

Šareni pileci ražnjici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za ražnjice

- **600 g** pilecih fileta
- **4** crvene paprike
- **malosira** trapista
- **malosuhog** mesa
- **4** štapica za ražnjice
- **po želji** zacina, so, biber

Za prilog

- **200 g** šampinjona
- **500 g** krompira

Priprema

Meso isjeci na tanke vece odreske, istuci batom za meso da bude što tanje. Zaciniti! Na svaki komad odreska staviti filet od pecene crvene, ocišćene paprike, malo sira i komad suhog mesa. Zarolati i oštirim nožem rezati na parcad.

Nabosti "rolatice" na štapice za ražnjice. Peci na roštilju ili u gril-tavi. Za prilog skuhati krompir i napraviti pire, a šampinjone ispeci na roštilju.

Savet