

Cukini ražnjici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Ražnjici

- 2cukini tikvice
- **po potrebidimljena** curetina
- ili cureca prsa u omotu
- **po potrebimladi** sir u kriški
- **po ukususveža** majcina dušica
- **po potrebi** devicansko maslinovo ulje
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Cukini ocistimo i uzdužno narežemo u tanke šnite pa posolimo. Mladi sir narežemo na duže komade debljine oko 1.5 cm, posolimo, pobiberimo zacinimo majcinom dušicom i prelijemo ekstra devicanskim maslinovim uljem. U svaku šnitu tikvice postavimo parce sira i urolamo pa zatim urolamo u dimljenu curetinu i nabodemo na ražnjicic. Ražnjice pecemo na grilu ili na roštilju dok meso ne dobije lepu boju. Ražnjice možemo služiti i hladne i tople uz pomfrit ili sezonsku salatu.

Savet