

Cukini ražnjici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Ražnjici

- 2cukini tikvice
- **po potrebi**dimljena curetina
- ili cureca prsa u omotu
- **po potrebi**mladi sir u kriški
- **po ukusu**sveža majcina dušica
- **po potrebi** devicansko maslinovo ulje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

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 šnitikuvice postavimo parce sira i urolamo pa zatim urolamo u dimljenu curetinu i nabodemo na ražnjic. 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