Faširani ražnjici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za ražnjice:

- **300 g**faširanog mesa
- **300 g**kuhanog krompira
- **1 manja glavica**luka
- **1**jaje
- so
- biber
- mješavina zacina

Umak:

- **2**pecene, crvene paprike
- **50 g**topljenog sira
- **1 kašika**kisele pavlake
- **1-2 cena**bijelog luka
- **150 ml**jogurta
- **po ukusu**so, biber

Priprema

Krompir skuhati u ljusci, ohladiti, ocistiti, pa naribati. Dodati mljeveno meso, umuceno jaja, sitni sjeckan luk i zacine. Dobro sjediniti, pa ostaviti u frižider na nekih 30 minuta. Od smjese oblikovati vece cevape; pa kroz svaki provuci štapic za ražnjic. Rastanjiti smjesu duž štapica.

Pržiti da dobro zagrijanom ulju!

Umak: Pecene crvene paprike oguliti, odstraniti sjemenke, pa sitno isjeckati. Dodati protisnut češnjak, topljeni sir, kašiku kiselog vrhnja, pa sve propasirati štapnim mikserom. Zaciniti, po ukusu, pa dodati jogurt. Sve dobro sjediniti, pa poslužiti!

Uz faširane ražnjice i umak od paprika poslužila sam i pržene pogacice!

Savet