

Šareni ražnjic



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g malih viršli
- 6 manjih paradajza
- 250 g kiselih šampinjona
- 200 g mesnate slanine
- 6 manjih glavica crnog luka
- 2 sveže paprike
- ulje
- biber
- aleva paprika
- so

Priprema

Na drvene štapice naizmenicno reati viršle, polovine paradajza, šampinjone, režnjeve slanine, polovine luka i komade paprike, dok se sve ne utroši. Posebno umešati ulje, so, biber i papriku po ukusu. etkicu umakati u ovu mešavinu i premazati ražnjice. Peci 15-20 minuta pod prethodno zagrejanim grilom u pacnici. Posoliti.