

Ražnjici od pilece džigerice



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pilece džigerice
- 10-12 komada suvih kajsije
- 200 g lenti slanine
- 150 g feta sira
- malo soli
- štapici za ražnjice

Priprema

Pilecu džigericu podeliti na polovine, malo ih posoliti i svaku urolati u lentu slanine. Suve kajsije potopiti u toplu vodu da nabubre. Feta sir iseci na kockice, pa u svaku kajsiju staviti po kockicu sira. Na drvene štapice naizmenicno re?ati džigericu u slanini i kajsiju sa sirom. Ražnjice re?ati na pleh obložen pek papirom i peci oko 30 minuta na 250°C.