

## ***Ražnjici sa povrćem***



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** svinjskog mesa
- **1** manjatikvica
- **300 g** šampinjona
- **4** vecepecene paprike
- **1** kašikasoli
- **maloulja**
- **malo po želji** peršuna

### **Priprema**

Pecene paprike oljuštiti i iseci na krupnije kocke, šampinjone oprati i skinuti im drške, tikvicu iseci na krupnije kolutove. Meso iseci na krupnije kocke, posoliti, pouljiti i režati na ražnjicu parce mesa, pa tikvicu, pa pecurku, pa papriku i tako redom dok se ne potroši sav materija. Pecu u pizza tiganju.

### **Savet**