

Ražnjici sa škampima



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 baget hleba
- 1 manja tikvica
- 100 g mini paradajza
- 9 svežih listova žalfije
- 9 sirovih, očišćenih škampi
- 9 crnih maslinki bez koštice
- 2 kašike maslinovog ulja
- biber
- so

Priprema

Baget iseci na kriške ili mu oguliti koricu a sredinu iseci na kockice, tikvice iseci na deblje kriške.

Na 3 ražnjica (žica ili drveni štapic) naizmenicno nabadati tikvice, listove žalfije, škampe, komadice bageta i maslinke. Druga tri ražnjica nabosti naizmenicno komadicima hleba i mini paradajzom. Sve pripremljene ražnjice premazati uljem, zatim pržiti na zagrejanom roštilju oko 6 minuta uz povremeno okretanje. Na kraju posoliti i pobiberiti po ukusu.

Služiti na toplom tanjiru dekorisano po želji.