

Ražnjici sa soja sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **2 kašike**soja sosa
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike**meda
- **1/2**narandže
- **250 g**slanine
- krompir

Priprema

Meso iseci na kockice i pomešati sa soja sosom, uljem, medom i ce?enom narandžom, ostaviti da ostoji najmanje sat vremena (najbolje je ostaviti da ostoji preko noci). Slaninu iseci na kockice, pa re?ati na štapice sa belim mesom. Peci na roštilju ili na teflonskom tiganju sa malo ulja. Poslužiti sa krompirom koji smo pekli u saftu koji su pustili ražnjici.

Savet