

## *Kavkaski šašlik sa povrćem*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** svinjskog mesa
- **4 glavice** crnog luka
- **4** kisele paprike
- **6 kiselih** krastavica
- **200 g** slanine
- **2-3 kašike** masti
- **2 dl** kecapa
- **4 dl** kuvanog paradajza
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **po potrebi** štapići za ražnjice

### **Priprema**

Svinjsko meso iseci na kockice, a zatim ga uvaljati u zacine.

Luk i krastavce iseci na kolutove, a slaninu i papriku (2 crvene i 2 žute) na kockice.

Uzeti jedan štapić pa na njega naizmenicno ređati meso, luk, papriku, slaninu i krastavce. Ponavljati postupak sa drugim štapićima sve dok ima materijala.

Ovako oblikovane ražnjice poređati u vartostalnu posudu koja je premazana mašču. Poklopiti pa staviti u

zagrejanu rernu da se krcka na 200 stepeni oko sat vremena.

Nakon toga otklopiti, preliti paradajzom pomešanim sa kecapom pa vratiti u rernu da se dopece još 15 minuta.

Ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

### **Savet**

Ruski ražnjići na moj način, veoma soćni. :) Ja sam koristila povrće iz turšije, a može biti i sveže, možete dodati šargarepu ili krompir, mada je meni lićno ovako najlepše. Kako ko voli. :)