Zacinjeni ražnjici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pilece belo meso
- **1**crvena paprika
- **1**zelena ili žuta paprika
- **1**crni luk
- **10-12**pecuraka

Sos:

- **100 ml**ulja
- **100 g**senfa
- **1 kašika**aleve paprike
- so
- biber

Priprema

Luk, meso i papriku iseci na kockice. Pecurke (samo kapice) preseci na pola pa iseci na deblje šnite. Sos: Sjediniti kašikom ulje, senf, alevu papriku, so i biber pa sve dobro izmešati kašikom da se sastojci povežu.

Na štapice za ražnjice reati papriku, luk, pecurke, meso i tako ponavljati dok se ne popuni štap. Isti postupak

ponoviti i sa ostatkom sastojaka.

Sosom premazivati pripremljene ražnjice i staviti ih u frižider da malo odstoje.

Pripremljene ražnjice peci na roštilju.

Pripremljeni ražnjici.

Savet