

## Mešoviti ražnjici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 pilece belo meso
- 400 g šampinjona (samo kapice)
- 15 šnitadimljene slanine
- 2 roštiljske kobasice
- 2 tikvice
- 2 paprike
- 1 plavi paradajz

### Priprema

Belo meso iseci na 30 komadica. Povrce iseci na krupnije komade, kapice šampinjona samo oprati, a šnite slanine preseći na pola. Sve komade zaciniti uljem, suvim biljnim zacinom, solju, biberom (ja volim i zacín za pecenu piletinu - aleva) i ostaviti da odstoje 1 sat u marinadi.

Pripremiti 15 ražnjica (ako su drveni, potopiti ih u vodu da ne bi izgoreli prilikom pecenja). Belo meso uvijati u režnjeve slanine i po dva komada režiati na ražnjic, naizmenicno sa ostalim sastojcima, dok se sve ne utroši.

Pleh blago podmazati, pa režiati ražnjice (ako vam preostane bilo šta od materijala, porežiajte u pleh izmežu ražnjica). Nalijte oko 1,5 dl vode i pecite oko 35 minuta na 180 stepeni, (zavisno od velicine komada koje ste stavljali).

### Savet

Služite uz pomfrit i sezonsku salatu. Na roštilju su odlični, ali su i ovako iz rerne, uz začine, jako ukusni i što je bitnije, dostupni svakodnevno uz manje mirisa i dima!