

Pikantni krompir sa svinjskim ražnjicima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za krompir:

- **1 kg**krompira
- **100 ml**piva
- **100 ml**belog vina
- **100 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**senfa
- **2 kašike**soja sosa
- **1 kašica**crvenog, ljutog, bibera
- **3 cen**abelog luka
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **2 struka**svežeg ruzmarina

Svinjski ražnjici:

- **1/2 kg**svinjskog mesa, od plecke
- suvi biljni zacin
- crni biber
- **1/2 kašice**mlevenog kima

Priprema

Prvo pripremiti ražnjice. Meso iseci na veće kocke. Posuti ih kimom, biozacinom i biberom (suvi biljni zacin i biber dodati po ukusu), pa dobro utrljati u meso. Ostaviti u frižider, da odstoji jedan sat, da bi meso upilo miris zacina.

Drvene štapice, za ražnjice, potopiti u vodu, pola sata (da se meso ne bi zalepilo prilikom skidanja, kada se ispece). Izvaditi meso iz frižidera i nanizati ga na štapice.

Krompir oljuštiti i iseci na četvrtine. U odgovarajuću posudu sipati pivo, belo vino, vodu, pa dodati, senf, soja sos, suvi biljni zacin i biber. Dobro sjediniti.

U posudu, sa poklopcem, koja ide u rernu izruciti krompir, pa sipati pripremljenu smesu. Promešati. Ubaciti, oljuštene, češnjeve belog luka i strukove ruzmarina.

Preko poreati ražnjice. poklopiti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Jelo peci jedan sat. Zatim izvaditi posudu iz rerne, pažljivo, otklopiti i vratiti u rernu, da se jelo zapece.

Poslužiti uz salatu, po želji.

Savet