

Ražnjici (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Mesni deo:

- **4**pilece jetre
- **6** trakaslanine
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**bosiljak
- **po ukusu**peršun
- **po ukusu**umleveni biber
- **po ukusu**umbir
- **po ukusu**umlevena paprika

Povrce:

- **2**krompira
- **1** glavicacrnnog luka
- **1/2** dlulja

Priprema

4 pilece jetre iseci na 6 delova. Tanke trake slanine iseci na manje komadice ili ako je baš tanko secena slanina može se svaki parcic jetre uviti u jednu traku slanine. Jedan krompir iseci na 20-ak delova, tako isto i 1/2 crnog luka. A drugi krompir i ostatak luka iseci na kolutove.

Uzeti 6 štapica za ražnjice, pa na svaki nabadati komadice: slanina, jetra, slanina, krompir, luk, slanina, jetra, slanina, krompir, luk i tako do kraja, završiti sa komadicem slanine.

U tepsi sipati ulje, pa poreati isecen krompir, luk i izmeu ražnjice. Pomešati zacine i posuti po ražnjicima. Prekrigli folijom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200'C oko 40 minuta.

Savet

Prekrigli folijom i peći u prethodno zagrejanoj rerni na 200'C oko 40 minuta.