

Ražnjici sa mesom i povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **4-5** paprika iz turšije
- **400 g** krompira
- **500 g** svinjskog mesa
- **150 g** suvog mesa
- **200 ml** kecapa
- **200 ml** paradajz soka
- **po ukusu** soli
- suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja

Priprema

Crni luk iseci na kolutove, a papriku iz turšije na kockice. Krompir iseci na veće komade, a svinjsko i suvo meso na komade željene veličine. Posoliti ih i začiniti po ukusu.

Na ražnjice za meso naizmenično reati luk, turšiju, krompir, sveže i suvo meso, dok se sastojci na potroše. Ražnjice poreati u podmazanu vatrostalnu posudu, a preko uliti vrlo malo vode.

Staviti da se pece u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata, a zatim izvuci, prelići mešavinom kecapa i paradajz soka i vratiti da se zapece još oko 20-30 minuta.

Savet