

## ***Ražnjici sa kikirikijem***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmesa
- **250** gkikirikija
- **po ukusu**
- **maloulja**
- **po željicili** papricice

### **Priprema**

Meso odaberite koje volite, piletinu svinjetinu.... isecite ali ne debelo. Kikiriki dobro usitnite sa oklagijom, dodajte ako volite malo cili papricice, soli ako nije slan kikiriki, sve po ukusu, promešajte. Meso poreati na drvene štapice, premazati meso sa uljem, i umociti u smesu sa kikirikijem. Slagati na tacnu, gotove ražnjice umotati u alu foliju i staviti u frižider minimum sat vremena. Pržiti na roštilju ili teflon tavi. Služiti uz puno salate. :)

### **Savet**