

Pileci ražnjici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece belo meso oko 400 g
- slanina
- suvi zacin
- štapici za ražnjic ili cackalice

Priprema

Slaninu isecite na tanke kriške. Iste dužine isecite i belo meso na tanke trakice. Na svaku krišku slanine, staviti parce belog mesa, pospite sa malo zacina, urolujte i nanižite na šapic, (mogu i svaka posebno na cackalice) tako da se ne odvije u toku pecenja.

Tako rolovati dok se ne utroši sva slanina i belo meso. Pecite na roštilju.

Možete peci i na teflonskom tiganju, sa vrlo malo ulja ili masti, pošto ce pustiti i slanina.