

Mlevena junetina na ražnjicu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** svežeg peršunovog lista
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1/2 kašičice** aleve paprike

Priprema

U ciniju staviti mleveno meso, dodati crni i beli luk koji sitno naseckamo, sitno seckan peršunov list, alevu papriku, so, biber, suvi biljni zacin. Mešati 3-4 minuta rukom da se lepo sjedini. Uviti u kesu i ciniju staviti u frižider na 2h. Formirati cevape i nabosti na štapić za ražnjice. Tepsiju obložiti pek papirom i poreati ražnjice. Peci na 200°C.

Savet

Kao prilog uz ražnjice sam služila dinstanu papriku i barenu cveklu sa belim lukom zainjenu sa uljem, siretom i solju.