

## ***Ražnjici***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 400 g mesa
- 100 g crnog luka
- 5 g soli
- 2 struka peršuna
- ulje

## **Priprema**

Meso se oblikuje u komade oblika pravougaonika, tako da svi delove mesa moraju biti iste velicine. Meso se zatim posoli i niže na drvene štapice ili štapice izrađene od nerđajućeg metala. Od navedenog mesa nižu se cetri štapica. Ražnjici se peku na roštilju, da dobiju rumenu boju i kada su pecen serviraju se na ovalu, doda se uz njih seckani crni luk i dekorišu listovima od peršuna.