

Ražnjici (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa od plecke
- **8** štapica za ražnjica
- **1** manja tikvica
- **2** paprika babura
- **1** praziluk
- **2 kašike** sosa
- **1 kašika** worcester souce
- **2 kašike** majoneza
- **po ukusu** bibera, suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** suvog prešunovog lista

Priprema

Meso iseci na kocke velicine zgodne za zalogaj. Povrce takoe. S tim da tikvica se ne guli. Sve staviti u posudu zajedno i dodati zacine, promešati.

Nizati na štapice za ražnjice povrce - meso - povrce..... Na tepsiju staviti papir za pecenje i poreati raznjice. Marinada koja nam je ostala u posudi se prelije preko raznjica.

Peci u zagrejanoj rerni na 200C, nekih 10ak minuta pa okrenuti ražnjice i peci još 10-15 minuta.

Služiti tople ražnjice uz sezonsku salatu.

Savet

Brzo i jednostavno, nije potrebno da bude u marinadi duže, a može naravno. Mi smo zeleli da ima izgled kao sa roštilja i malo smo duže pekli. Nedostajao nam oseaj prvomajskog praznika, koji smo nadoknadili ovako.