

Šareni ražnjici (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za ražnjice:

- **800 g** pileceg belog mesa
- **300 g** mesnate slaninice
- **po ukusu**
- **po potrebi** tikvice
- **po potrebi** sveža paprika
- **po potrebi** crni luk

I još:

- **po potrebi** ražnjici

Priprema

Pilece belo meso iseckati na kockice i posoliti po ukusu. Uzeti štapic za ražnjic i nizati redom meso i iseckano povrće-meso, paprika, crni luk, meso, slaninica, tikvice, meso... Popuniti mesom i povrćem ražnjic. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Peci na roštilju, sa obe strane, dok se lepo ne ispeku.

Savet

Umesto belog mesa, možete koristiti oišen batac i karabatak od kože, iseckan na kockice. Takoe, povre možete koristiti po svojoj želji. Prijatno!