

Svinjski ražnjici u umaku



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskog mesa
- 300 g šampinjona
- 1 veca glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 2 caše kisele pavlake
- ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- veza peršuna
- štapici za ražnjice

Priprema

Meso iseci na krupnije kocke i nanizati na ražnjice, posoliti i pobiberiti, zatim staviti na roštilj i peci, tako da bude reš peceno.

Za to vreme u tavu nasuti ulja i u njemu propržiti luk i šargarepu, isecene na krupnije kockice, zatim dodati šampinjone, isecene na listove, posoliti i pobiberiti i pržiti, dok ne dobije zlatnu boju, zatim dodati pavlaku i biljni zacin, malo prodinstati, pa dodati ražnjice i dinstati 10 minuta.

Zatim skinuti sa štednjaka i servirati ražnjice na tanjur, pa po njima posuti preostali sos.

Ukrasiti peršunom. Prijatno !!!