

Šareni ražnjici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- **200 g** curece šunke
- **200 g** trapista
- **1 kašičica** senfa
- **po ukusu** zacin, bibera
- **3 struka** mladog crnog luka
- **1 žuta** paprika
- **1 zelena** paprika
- **1 veći** paradajz
- **1** sveži krastavac

Priprema

Pileći file rastanjiti tuckom za meso, zaciniti i premazati u tankom sloju senfom. Poreati šnite šunke i trapista, pa smotati u rolnicu. Povrce iseci na duguljaste komadice, pa na štapice za ražnjice reati rolnicu, povrce, rolnicu, povrce... Na jednom štapicu neka budu tri rolnice. Prziti ražnjice na zagrejanom ulju sa obe strane, do lepe, zlatne boje. Par minuta pred kraj, na srednju rolnicu staviti list trapista i sacekati da se otopi. Služiti uz prilog po želji.

Savet