

RAŽNJIĆI



 Jednostavan

Sezona roštilja i meni omiljenog mirisa dima i hrane pripremljene na vatri, kreće!!! Zatvorena u stanu, sitno brojim i u niskom startu čekam dozvolu za prije svega, običi svoje, a onda i okupiti se u šumi s ekipom i ložiti, kuhati, ložiti, peći, ložiti.... Nisu još vremena za okupljanja i partije s ekipom, ali to nije razlog u najužem krugu obitelji ne organizirati neki Ravlič grill, jer i akcijska ponuda mesa prilagođena je sezoni roštilja. U stanu, na balkonu ili dvorištu, uvijek može zamirisati ako vi to želite. Ako ste "single" u stanu kao ja, onda će i grill tava zvučati kao roštilj. Prilagodila sam se sezoni i za manje od pola sata napravila jedan šareni štapić. Šparoge su krenule, a moj bratić redovno vrši beskontaktnu dostavu u grad pa sam smislila ražnjiće koje će i vaši klinci sigurno prihvatiti i usput pojesti malo zdravog povrća.

sastojci:

- 4 odreska carskog mesa Ravlič
- 1 crvena paprika
- 250 grama šparoga

- 150 grama šampinjona
- suho začinsko bilje
- sol, papar

salata:

- 1 veliki krastavac salatar
- 200 ml milerama ili grčkog jogurta
- chilli papričica
- nekoliko listova svježe mente
- 1 češanj češnjaka
- sol

Narežite meso na kocke, posolite, popaprite i začinite s malo začinskog bilja. Šparoge narežite na štapiće od cca 2 cm. Možete ih kratko blanširati, ja nisam pa sam se malo mučila s pucanjem svježih šparoga. Nisam ih bacila, završile uz ražnjiće na tavi. Narežite papriku na kocke, a šampinjone prepolovite ako su "king size".

Na drvene štapiće nanižite naizmjenice povrće i meso i pecite na malo masnoće i vreloj grill tavi. U ražnjiće uvijek možete ubaciti još neki komad povrća (mladi luk, tikvice) posebno ako imate duže štapiće i pravi roštilj na koji oni mogu stati. Uz ove šarene štapiće, odlučila sam poslužiti osvježavajuću salatu od krastavaca u koju sam dodala malo sjeckanih listića mente, ljute papričice i jedan češnjak, posolila prije posluživanja kako se cijela priča ne bi razvodnila.

Dobar Tek!





