



## Ražnjiči

Chef Janja Kristan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Meso narežemo na kocke, ga posolimo in popopravimo. Česen sesekljamo in ga damo na meso. Meso premešamo ter pustimo da se začimbe vpijejo v meso. Nato jih nanizamo na nabodala. Pripravimo ponev in vanjo damo malo olja. Ko je olje dovolj toplo vanjo damo ražnjiče in jih lepo počasi pečemo. Pečene ponudimo!

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- sol, poper
- 700 g svinjskega mesa
- 2 stroka česna
- olje za peko