

Ražniči

Potrebuje

- - zemiaky 1kg
- - kuracia prsia 400g
- - bravčové plece 400g
- - špekačky 5ks
- - klobása 2ks
- - farebná paprika 2ks
- - tvrdý syr Karička 250g

Postup

Na začiatok si ošúpeme zemiačky, nakrájame na kolieska.

Zemiačky si dáme do misky, polejem olejom osolíme a premiešame.

Mäsa si dáme do misky, polejeme olejom, okoreníme koreninami podľa chuti (ja dávam gyros, pečené kura, bravčové pečené) a premiešame.

Nakrájame si klobásku a špekačky na kolieska do misky. Takisto si nakrájame aj papriku.

Všetko pripravené si napicháme na špajle a dáme na pekáč, ktorý sme si predtým vymastili.

Nakoniec si ešte nakrájame na maličké kúsočky cibuľu, ktorú pohádzeme na pripravené ražniči.

Pečieme pri 200°C, pekáč zakryjeme alobalom.

Pred koncom nastrúhame na vrch tvrdý syr Karička a dáme ešte na chvíľu zapieť.

Podávame s omáčkou alebo dressingom podľa chuti.

Prajem dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Mária z Dolného Kubína

náročnosť: nízka

čas: 20 min

porcie: 8

bezlepkový recept: Áno