



Ražnjići na Zlatkov način

Vratilo nam se vrijeme roštilja i zauvijek prognalo dosadne i jednolične *grill* kombinacije. Tako su ražnjići nadjenuti hrenovkama, pancetom i *ramstekom*, a jedu se uz prepečeni kruh i maštovitu salatu. "Ni d od dosade".

Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

- 600 g govede pisanice ili *ramsteaka*
- 2 žličice [Vegete Twist grill](#)
- 3 žlice senfa estragon Podravka
- 100 g pancete
- 200 g hrenovki Podravka
- 50 ml ulja
- 300 g svježeg sira
- 100 g vrhnja za kuhanje
- 2 žličice [Vegete mediteran](#) intergralni kruh



Vrijeme pripreme: 45 min

Energetska vrijednost: 661 kcal / 2763 kJ

Zahtjevnost:

Priprema

1. Meso narežite na odreske, potucite batom za meso, pospite Vegetom Twist *grill* i premažite senfom.
2. Pancetu narežite na tanke ploške, stavite na odreske, na pancetu stavite hrenovke, a zatim meso zarolajte tako da dobijete roladicu.
3. Postupak ponovite s preostalim mesom, pancetom i hrenovkama.
4. Dobivene roladiće narežite na manje komade pa ih nabadite na štapiće tako da dobijete ražnjiće.
5. Pripremljene ražnjiće pecite na roštilju oko 10 minuta.
6. Svježi sir pomiješajte s vrhnjem i Vegetom mediteran.
7. Ploške narezanog kruha premažite namazom i stavite ih na vruće rešetke oko 5 minuta.

Posluživanje

Pečene ražnjiće poslužite pripremljenim kruhom i salatom po želji.

Savjet

Na ražnjiće možete staviti još i povrće po želji (papriku, luk, šampinjone).

Moja bilješka

