



Pisana jagnječja nabodala

🕒 20–30 Min   

Priprava

- 1 Jagnječje fileje narežite na kose ter jih začinite s Kotányi začimbno mešanico za žar Smoked.
- 2 Čebulo narežite na kose.
- 3 Rdečo papriko razpolovite, odstranite semena ter jo narežite na kose.
- 4 Jagnjetino, čebulo in papriko izmenično nabodite na nabodala.
- 5 Nabodala pecite nad žerjavico tri minute na vsaki strani.

NAMIG: Meso je lahko srednje pečeno.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- | | |
|---------|--|
| 4 | Sveži jajgnječji fileji |
| 1 | Olupljena rdeča čebula |
| 1 | Rdeča paprika |
| 3 žlice | ♦ Žar smoked, začimbna mešanica |
| 4 | Lesena nabodala (dolžne približno 10 cm) |

