



# 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)

