



Ražnjići od slabina na roštilju s ajvarom

🕒 50–60 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

Za ražnjiće

250 g	Junećeg mesa od slabine
150 g	Zelenih šparoga
1 čajna žličica	🔥 Pikantno Pečenje Mješavina Začina
1 prstohvat	🔥 Papar crni zrno

Za ajvar

250 g	Crvene paprike roge
1 kom.	Patlidžana
1 kom.	Žutog luka
2 kom.	Češnja češnjaka
2 jušne žlice	Maslinova ulja
1 jušna žlica	Bijelog vinskog octa
1 prstohvat	🔥 Paprika s Aromom Dima
1 prstohvat	🔥 Chili s morskom soli
1 prstohvat	🔥 Morska sol gruba
1 prstohvat	🔥 Papar crni zrno

- 1 Stavite drvene ražnjiće u vodu na 30 minuta. Narežite slabinsku junetinu na kockice. Operite šparoge i narežite na komade od 3 cm.
- 2 Za pripremu ajvara: Namažite paprike roge uljem. Ogulite luk i narežite na trokutaste kriške. Ogulite češnjak i narežite na komadiće. Raspolovite patlidžan, ostrim nožem napravite male ureze na odrezanoj strani i posolite. Ostavite patlidžan da stoji 15 minuta.
- 3 Ispecite papriku rogu na roštilju s obje strane na visokoj temperaturi tako da joj na koži nastanu plikovi ili da lagano pocrni. Maknite ih s roštilja, stavite u zdjelu, pokrijte plastičnom folijom i ostavite da se hlade približno 20 minuta. Zatim uklonite kožu, stabljiku i jezgru sa sjemenkama te narežite na komade.
- 4 Postavite patlidžan odrezanom stranom nadolje na grill (okrenite jednom tijekom kuhanja) i pecite na niskoj temperaturi (na rubu roštilja ako je potrebno) približno 5 – 10 minuta da meso patlidžana omekša.
- 5 Žlicom izvadite meso patlidžana. Zagrijte jednu jušnu žlicu maslinova ulja u maloj posudi, ispržite luk i češnjak te dodajte meso patlidžana i paprike babure. Dodajte papriku s aromom dima, ljuti čili, morsku sol i ocat.
- 6 Brzo zakuhajte ajvar i začinite solju po želji. Zatim ulijte u suhe čiste staklenke i nepropusno zatvorite. Može se čuvati u hladnjaku 2 do 4 tjedna.
- 7 Naizmjenično nabodite slabinsko meso i šparoge na ražnjiće. Dobro namažite ražnjiće solju za pečenje za odreske i mljevenim paprom po želji. Pecite ražnjiće dok meso ne bude gotovo.

