

Ražnjići s korabom i tzatziki umakom od rotkvica

35–40 Min

Sastojci 3 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom	Korabe
1 šalica	Svježeg kopra
1 šalica	Svježeg vlasca
1 kom	Limun
5 jušnih žlica	Maslinovog ulja
1 jušna žlica	Grill Povrće Mješavina Začina
12 kom	Kriški slanine (tankih)
6 kom	Drvenih ražnjića

Za Tzatziki umak od rotkvica:

200 g	Grčkog jogurta
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	Himalajska sol
10 kom	Rotkvica
1 prstohvat	Češnjak pikantni
1 čajna žličica	Maslinovog ulja

Priprema

1. Ogulite korabu i narežite ju na kockice debljine oko 1,5 cm. U lonac dodajte malo posoljene vode i pustite da zavrije u loncu. Kuhajte kockice korabe oko 4 minute. Zatim procijedite, isperite hladnom vodom i osušite.
2. Sitno nasjeckajte kopar i vlasac. U malo maslinovog ulja dodajte limunov sok, sol i papar. Umiješajte nasjeckano začinsko bilje te ostavite sa strane. Očistite rotkvicu i sitno ju naribajte.
3. Naribanu rotkvicu pomiješajte s grčkim jogurtom, češnjakom u granulama, soli, paprom i malo maslinovog ulja. Pomiješajte maslinovo ulje s Kotányi GRILL povrće mješavinom začina. Kockice korabe stavite na drvene ražnjiće, a zatim ih ravnomjerno premažite mješavinom začina i maslinovim uljem.
4. Zamotajte slaninu oko nekoliko kockica korabe. Zatim pecite na roštilju oko minutu sa svake strane. Ražnjiće poslužite s umakom i ukrasite marinadom od svježeg bilja.