



Ražnjići s kozicama, tikvicama, ananasom i paprikom

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Kozice stavite u zdjelu, prelijte maslinovim uljem i začinite s ½ žlice Kotányi Fajita mješavinom začina. Dobro promiješajte i ostavite da se marinira 15 minuta.
- 2 Za to vrijeme tikvicu narežite na debele polumjesece, papriku na kvadratiće, a ananas na kocke otprilike iste veličine. Povrće i voće prebacite u zdjelu, začinite sokom limete i ostatkom Kotányi Fajita začina i promiješajte.
- 3 Na drvene ražnjiće naizmjenično slažite kozice, tikvice, papriku i ananas. Zagrijte grill tavu ili roštilj i pecite ražnjiće 5-7 minuta uz okretanje kako bi se lijepo ispekli sa svih strana. Poslužite uz kus-kus, rižu ili samo s jogurt-limeta umakom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Očišćenih repova kozica
1 kom	Tikvica
1 kom	Crvena paprika
0.5 kom	Svježeg ananasa (ili ananas iz konzerve, ocijeđen)
2 žlice	Maslinovog ulja
1.5 žlica	♦ Secrets of Mexico - Fajita
0.5	Sok limete

