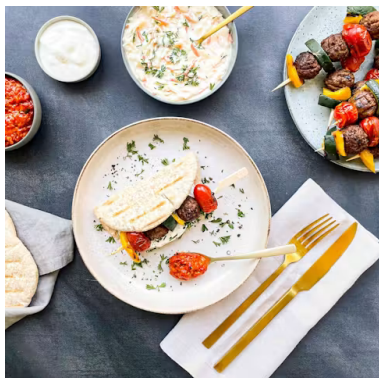




Ražnjići s mesnim okruglicama i domaćim ketchupom od rajčice

🕒 80–100 Min 

Priprema

- 1 Prvo napravite ketchup. Zagrijte pećnicu na 190°. Operite i prepolovite rajčice. Stavite ih prerezane strane prema gore u vatrostalnu posudu i pokapajte s dovoljno maslinovog ulja. Pecite u pećnici oko 30 minuta.
- 2 Luk sitno nasjeckajte i propirajte na tavi na malo maslinovog ulja. Protisnite češnjak i dodajte ga u tavu.
- 3 Stavite rajčice u lonac s lukom, češnjakom, octom, šećerom, začinskim biljem te soli i paprom. Ponovno stavite u pećnicu na 20-ak minuta. Po želji nasjeckajte ili sitno pasirajte. Zatim ostaviti da se ohladi.
- 4 Mljeveno meso pomiješajte s GRILL Smoked mješavinom začina i parmezanom. Oblikujte male okruglice i zajedno s komadićima paprike i luka natakните ih na drvene ražnjiće.
- 5 Ražnjiće stavite na rešetku (ili grill tavu) cca. 5 minuta (ovisno o veličini). Poslužite ražnjiće s ketchupom od rajčice u pita kruhu.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Mljevene junetine
50 g	Parmezana (ribanog)
2 žlice	♦ Grill Smoked
4 kom	Pita kruha
8 kom	Drvenih štapića
	Paprika, crveni luk i tikvice

Za ketchup:

600 g	Cherry rajčica
1 kom	Glavica luka
3 kom	Češnja češnjaka
1 žličica	♦ Origano usitnjeni
1 žličica	♦ Majčina dušica usitnjena
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
50 ml	Jabučnog octa
50 ml	Maslinovog ulja
2 žlice	Šećera

