



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Janječeg filea
1 kom	Crveni luk
1 kom	Crvena paprika
3 žlica	♦ Grill Smoked
4 kom	Drveni ražnjići (duljine cca 10 cm)

Šareni janjeći ražnjići

🕒 20–30 Min 

Priprema

- 1 Svaki janjeći file narežite na četiri jednaka dijela i začinite Kotányi Grill Smoked mješavinom začina.
- 2 Luk narežite na komade veličine zalogaja.
- 3 Crvenu papriku prepolovite i očistite od sjemenki. Izrežite na komade iste veličine kao i janjeći file i luk.
- 4 Sada složite ražnjiće, na ražnjiće nabodite meso, luk i papriku izmjenjujući sastojke.
- 5 Pecite ražnjiće na roštilju cca. 3 minute na sve strane.

SAVJET: Meso može biti "srednje" pečeno.

