



Šareni ražnjići s piletinom i povrćem

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Pileći file narežite na kockice 1,5*1,5 cm. Papriku i tikvicu operite, očistite i narežite na kockice veličine 1,5*1,5 cm. Šampinjone obrišite ubrusom i prepolovite. Meso i povrće prebacite u zdjelu, dodajte Kotányi Quick&Easy mješavinu začina za grill i ulje te promiješajte i nabodite na ražnjiće.
- 2 Zagrijte grill tavu na srednje jakoj vatri. Pripremljene ražnjiće posložite na tavu i pecite ih 12-15 minuta uz povremeno okretanje.
- 3 Za to vrijeme operite krastavac i cherry rajčice. Krastavac narežite na ploške, a cherry rajčice na pola. Ljubičasti luk ogulite, prepolovite i nasjeckajte na polumjesece. Nasjeckajte feta sir na kockice. Dodajte pripremljeno povrće i feta sir u veću zdjelu, začinite soli, paprom, uljem i aceto kremom te dobro promiješajte.
- 4 Pečene ražnjiće maknite s vatre i poslužite uz pripremljenu salatu.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pilećeg filea
2 žlice	Maslinovog ulja
1 kom	Crvena paprika (200g)
1 kom	Tikvica (300g)
150 g	Šampinjona
Vrećice	♦ Quick & Easy za Grill
2 žlice	Ulja

Za salatu:

1 kom	Krastavac salatar
250 g	Cherry rajčice
1 kom	Ljubičasti luk
100 g	Feta sira
Žličice	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 žlica	Maslinovog ulja
1 žlica	Aceto balzamico kreme

