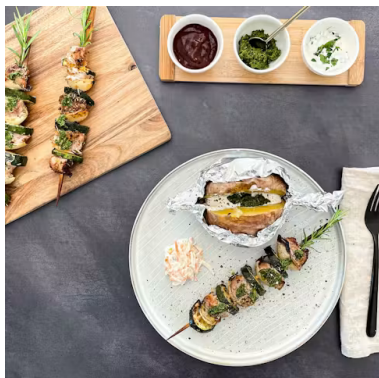




# Svinjski ražnjići od ružmarina Argentina Style

⌚ 40–50 Min   

## Priprema

### Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| 700 g          | Svinjske slabine                      |
| 4 kom          | Grančice ružmarina                    |
| 2 jušne žlice  | ♦ Grill Argentina<br>Mješavina Začina |
| 7 jušnih žlica | Maslinovog ulja                       |
| 0.5 kom        | Tikvice                               |
| 1 kom          | Luk                                   |

Za Salsa Verde:

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| 1 vezica          | Svježeg bosiljka      |
| 1 svežanj         | Svježeg lista peršina |
| 0.5 čajne žličice | ♦ Češnjak u granulama |
| 2 jušne žlice     | Kapara                |
| 1 čajna žličica   | Senfa                 |
| 4 jušne žlice     | Maslinovog ulja       |
| 1 jušna žlica     | Jabučnog octa         |
| 1 čajna žlica     | ♦ Himalajska sol      |

- 1 Prvi korak je priprema marinade. Za to se maslinovo ulje dobro pomiješajte s Grill Argentina mješavinom začina te pustite da odstoji.
- 2 Svinjske slabine operite, osušite i narežite na komade od 2–3 cm. Tikvicu i luk također narežite na komade veličine zalogaja.
- 3 Zatim naizmjenice nabodite meso i povrće na ražanj i povucite grančicu ružmarina kroz vrh. Premažite ražnjiće marinadom te ih pustite da odstoje 20–30 minuta kako bi se marinirali.
- 4 Na roštilju ražnjiće pecite sa svih strana oko 10 minuta.

**SAVJET:** Ražnjiće možete ukrasiti svježe pripremljenim salsa verde umakom.

- 5 Da biste pripremili umak, operite svježe začinsko bilje i osušite ga. Zatim ga nasjeckajte vrlo sitno. Također vrlo sitno nasjeckajte kapare i pomiješajte s Kotányi češnjakom u granulama i svježim nasjeckanim lišćem.
- 6 U posudi sve pomiješajte s maslinovim uljem, jabučnim octom i senfom. Salsa verde umak je spreman!
- 7 Poslužite ražnjiće uz salsa verde umak i hrskavi bijeli kruh i uživajte!

