

Svinjski ražnjići od ružmarina Argentina Style

40—50 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

700 g	Svinjske slabine
4 kom	Grančice ružmarina
2 jušne žlice	Grill Argentina 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

Priprema

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 naizmjence 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!