



# Svinjski ražnjići od ružmarina Argentina Style

🕒 40–50 Min   

## 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 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!

## 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

