

Ražnjići od povrća sa roštilja



- 1 dl maslinovog ulja
- 0,3 dl tamnog balsamiko octa
- 1 MŽ suhog origana
- 1 MŽ suhog timijana
- 1 MŽ drobljenog papra
- 1 MŽ gruba morska sol



- 500 g tanjih tikvica
- 500 g tanjeg patlidana
- 200 g mesnate, crvene paprike
- 200 g crvenog luka

WWW.MOJAKUHINJA.COM

Za ražnjiće sa povrćem koristim uvijek tikvice i patliđane koji su tanji. Na taj način se smanjuje vrijeme pečenja i sve skupa se lakše okreće na roštilju. Tikvice narežite na kolutove debljine 1 cm. Približno na iste komade narežite papriku i patliđane. Luk prvo prepolovite i razdvojite ga na slojeve, znači ne rezati nego rukom odvojiti slojeve.

Tako razvojeni luk narežite na kocke veličine kao i kolutovi tikvica.

Povrće za pečenje na roštilju posipajte sa polovicom drobljenog papra, soli i maslinovog ulja. Promješajte te napiknite na štapiće.

[Op. a] Da bi sve povrće u vegetarijanskim ražnjićima bilo pečeno u isto vrijeme, na štapiće redajte tikvice, patliđane, a luk i papriku stavite po duplo.

Paprika i luk su tanji te bi im trebalo manje da se ispeku, odnosno dok su tikvica i patliđan pečeni, luk i paprika su pregorili. **[Op. a]**

Ja za ražnjiće sa povrćem koristim metalne, dugačke štangice, a za pečenje u gril tavici koristim klasične drvene štapiće.

Pećete li na drvenim štapićima ne zaboravite ih prije namočiti desetak minuta u vruću vodu, isto kao i kod pečenja mesa. Na taj način vrhovi štapića neće izgoriti pri pečenju.

Vatru za roštilj pripremite prema ovom uputstvu.

Tavicu ugrijte do maksimuma.

Povrće sa roštilja pecite na jakom žaru uz povremeno okretanje. Ražnjići sa povrćem su pečeni kada tikvice i patliđani omekane. Volite li skroz hrskavo povrće sa roštilja pecite kraće, volite li mekanije pecite dulje.

[Op. a] Pećete li istovremeno i meso znajte da povrće pusti dosta tekućine koja gasi žar. Također vegetarijanskim ražnjićima sa povrćem treba dulje da se ispeku nego svinjskoj vratini debljine 1 cm. **[Op. a]**

Pećene ražnjiće od povrća skinite sa štapića, posolite, popaprite te začinite origanom, timijanom i sjeckanim ružmarinom. Ovo vegetarijansko jelo začinite tako da ga prelijete ostatkom maslinovog ulja i balsamico octom, te posipajte ostatkom soli i papra te nasjeckanim ružmarinom, origanom i timijanom. Ražnjiće od povrća sa žara servirajte odmah.





www.moja-kuhinja.com