

# Ražnjići sa mesom i povrćem



Za 10-12 ražnjića

- 750 g mesa ([svinjske vratine](#) ili od buta)
- 1 veća crvena mesnata paprika
- 1 veći luk
- 1 MŽ mljevenih [herbes de provans](#)
- 1 MŽ vegete
- 1 MŽ [sviježe mljevenog papra](#)
- 50 g [suhe slanine](#) narezane na ploške
- 1 dl ulja
- [putar sa finim travama](#)
- štapići

Kod ražnjića je osim temperature pečenja najbitnije da [meso](#) bude jednako debelo narezano. Duljina komada mesa ne igra ulogu, bitan je presjek. Jednako dugo se peče komad mesa duljine 10 cm i 3 cm ako je jednako deo.

[Meso svinjskog buta](#) je suhije, i treba jaču vatru da bi se [pore zatvorile](#) i meso ostalo sočno.

Vratina je sama po sebi sočna pa je pogodna za ražnjiće koje pečemo u pećnici gdje ne možemo postići temperaturu kao na roštilju.

Luk ogulimo i rukama odvojimo pojedine slojeve jer ćemo tako dobiti komade pogodne za nabijanje na štapiće za ražnjiće. Papriku narežite na ploške 1x1 cm.

U posudu za mariniranje dodamo začine i ulje te zamutimo. Dodajte meso i sve dobro promiješajte.

Presipajte u vrećicu i vakimirajte pa stavite na hladno barem 3-4 sata marinirati. Najbolje preko noći.

Prije nego počnete meso i povrće nabijati na drvene štapiće, štapiće namočite 15-20 minuta u vrućoj vodi. Tako nam štapići zagaraju pri pečenju puno manje nego ono posve suhi.



Nabijajte meso, slaninu, luk i papriku na štapiće tako da počnete i završite sa mesom i da slanina bude na dva mjesta na štapiću. Pecite u pećnici na plehu na kojeg ste prekrili papirom za pečenje u na maksimalno zagrijanoj pećnici.

Mesu narezanom na kockice debljine 2 cm treba cca. 20-25 minuta. Okrenite samo jednom na sredini pečenja.

Pri okretanju odlite sok koji su pustile paprike i luk. Tim sokom pospite ražnjiće kada ih budete servirali.

Probajte taj sok od pečenja promiješati sa otopljenim [putrom sa finim travama](#) i time zalijte još vruće ražnjiće sa mesom. Na ploške narezane tikvice i patlidani su također izvrsni dodatak mesu na štapiću.

**[Savijet]** Pečete li ražnjiće sa povrćem na roštilju, gotove ražnjiće obrežite da ne viri povrće i stavite u kvadratnu posudu i nabijene jedne na druge, te stavite na pol sata u škrinju.

*Meso će se stisnuti i dobit će kvadratni profil. Takvo meso će te moći lagano zapeći sa sve četiri strane na roštilju. Koliko se peče na roštilju zavisi od rešetke i temperature tako da to morate sami odlučiti. U pravilu je žar dovoljno vruć kada ne možete držati ruku nad njim, a rešetka kad se meso kad se stavljeno na nju ne odskoči od nje.* **[Savijet]**



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)