



JERNEJ KITCHEN

RAŽNJIČI S PIVSKO KLOBASO IN PAPRIKO

Ražnjiči s pivsko klobaso in papriko so hiter in enostaven recept za jed, ki ne zahteva veliko dela in kuharskega znanja. Spečemo na žaru ali v ponvi.

ZA	8	RAŽNJIČEV
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE IN PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT (+ SEGREVANJE ŽARA)

RAŽNJIČI S PIVSKO KLOBASO

- 2 Pikant pivski klobasi Z' dežele
- 2 Pivski klobasi Z' dežele
- 1 rumena paprika
- 1 rdeča paprika
- 1 zelena paprika
- 1 čebula
- 1/4 žličke paprike v prahu
- 1/4 žličke origana
- 1/4 žličke kumine v prahu
- 1/2 žličke česna v prahu
- 1/2 žličke soli
- 1/4 žličke mletega popra
- 1 žlička olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- rezalna deska
- kuhinjski nož
- skleda
- lesena ali kovinska nabodala
- žar ponev ali žar

PRIPRAVA

Pivske klobase narežemo na večje kolobarje, dolžine približno 3 cm. Klobase stresemo v skledo. Paprike umijemo, odstranimo semena in narežemo na večje kose ter dodamo h klobasam. Olupimo čebulo, narežemo na večje kose in dodamo h klobasam. Začinimo s papriko v prahu, origanom, kumino v prahu, česnom v prahu, soljo in poprom. Pokapljamo z oljem in premešamo, da se vse enakomerno začini.

PRIPRAVIMO NABODALA

Pripravimo osem lesenih ali kovinskih nabodal za ražnjiče. Če uporabljamo lesena nabodala, jih položimo v plitev pekač, prelijemo z vodo in pustimo, da se namakajo 10 minut, tako preprečimo, da se zažgejo med pečenjem na žaru. V poljubnem vrstnem redu nabodemo meso in zelenjavo na nabodala.

SPEČEMO

Segrejemo ali zakurimo žar. Ko temperatura žara doseže 250°C. Poljubno lahko uporabimo tudi žar ponev in ražnjiče spečemo na štedilniku na visokem ognju ali uporabimo plinski žar. Ražnjiče pečemo 6 - 8 minut, da se enakomerno zapečejo. Redno jih obračamo. Postrežemo z izbrano prilogo.