



JERNEJ KITCHEN

JAGNJEČJI RAŽNJIČI Z METINO OMAKO

Jagnječji ražnjiči z metino omako, pripravljene v samo tridesetih minutah, a tako zelo sočni in slastni. Odlični za piknike in žar sezono.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT

METINA OMAKA

- 1 čajna žlička koriandrovih semen
- 1 čajna žlička koromačevih semen
- 1 čajna žlička kumine
- 2 stroka česna
- 1 pest sveže mete
- 3 žlice olivnega olja
- 1 limona

JAGNJEČJI RAŽNJIČI

- 1 kg jagnjetine, hrbet (očiččen)
- sol, poper
- 1 čajna žlička olivnega olja

POSTREŽEMO

[Kruhček pečen v ponvi](#)

[Humus](#)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- ponev
- možnar
- nabodala za ražnjiče
- grill ponev ali žar

SPRAŽIMO SEMENA

Na srednje močan ogenj pristavimo ponev. Dodamo koriandrova semena, koromačeva semena in kumino. Pražimo 1 minuto, da začimbe zadišijo, odstavimo z ognja in začimbe prestavimo v možnar ter jih drobno stremo.

PRIPRAVIMO RAŽNJIČE

Jagnjetimo narežemo na 3 x 3cm kocke, solimo, popramo, dodamo žličko olivnega olja in polovico semen, ki smo jih sprazhili. Dobro premešamo in napiknemo meso na osem nabodal za ražnjiče.

METINA OMAKA

V preostalo mešanico semen damo dva stroka česna, pest mete (listi brez stebel) in stremo v pasto. Nato v počasnem curku med mešanjem počasi vlivamo olivno olje. Solimo, popramo in dodamo še sok ene limone. Postavimo na stran.

RAŽNJIČI

Pripravimo grill ponev ali žar zunaj. Na močan ogenj damo grill ponev in ražnjiče opečemo 2 - 3 minute na vsaki strani za medium ali 4-5 minut za well done oziroma skozi pečene.

NASVET

[Za medium torej vse skupaj pečemo nekje 10 min, za well done pa 15-18 minut.](#)

POSTREŽEMO

Jagnječje ražnjiče postrežemo s kruhkom pečenim v ponvi, humus namazom, listi sveže mete in metino omako. Naj vam tekne, dober tek.