



## JERNEJ KITCHEN

# JAGNJEČJI RAŽNJIČI Z METINO OMAKO

*Jagnječji ražnjiči z metino omako, pripravljeni 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 (očiščen)
- sol, poper
- 1 čajna žlička olivnega olja

### POSTREŽEMO

Kruhek pečen v ponvi

Humus

### TOOLS AND EQUIPMENT

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

Oglas

### 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 spražili. 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.