

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

...

Šašlik



Sastojci:

500 g junećeg ili svinjskog mesa
3 kašike ulja
1 kašičica aleve paprike
1 kašičica sušene majčine dušice
1/2 kašičice belog luka u granulama
sok 1/2 limuna

1 manja zelena tikvica
1 crvena babura
1 žuta nabura
2 manja crna luka

U manju činiju sipati ulje i limunov sok, dodajte ostale začine za marinadu pa dobro promešajte. Meso isceckati na manje kocke (ja sam kupila meso za gulaš pa sam ga presekla još na pola). Stavite meso u pripremljenu marinadu, dobro promešajte pa ostavite u frižideru na bar 2 sata ili preko noći.

Operite i očistite povrće, luk isecite na četvrtine pa podelite na listove, po dva zajedno. Tikvice isecite na deblje kolutove pa na četvrtine, a paprike na kocke oko 3 cm.

Štapiće za ražnjiće potopite kratko u vodu da ne bi goreli na roštilju.

Redjajte naizmenično meso i povrće na štapiće. Ako su vam komadi mesa tanji i manji možete staviti po dva odjednom.

Pecite na roštilju ili u tiganju.

Ako meso pečete na tiganju morate dobro zagrejati tiganj. Ne stavljajte dodatno ulje u tiganj, ima ga dovoljno na mesu, ili ako mislite da to nije dovoljno stavite još malo na ražnjiće ali ne i u tiganj jer će vam se paliti i dimiti previše. Posle svake ture ražnjića obrišite tiganj kuhinjskim ubrusom.