**Autor**Gordana Pavić

ShareTweetSaveEmail

1

Ražnjići

Mljeveno meso začinite po želji te oblikujte male loptice.
Šparoge narežite po pola, a tikvice i rajčicu na kocke.
Za jedan ražnjić potrebna su vam dva štapića koja ćete spojiti šparogama i zatim naizmjenično nizati preostale sastojke i šparoge kako biste dobili izgled ljestvi.

Po lojtrici gor i dol



Po lojtrici gor i dol

2

Gotove ražnjiće stavite u pećnicu na 180 stupnjeva neka se peku od 14 do 20 minuta. Poslužite s umakom načinjenim od Zvijezda majoneze, vrhnja, bijelog vina te soli i papra.

Po lojtrici gor i dol



300 g mljevenog mesa
10 kom. šparoga
2 kom. tikvice
1 kom. rajčica
1 kom. Zvijezda Delikates majoneze
1 kom. kiselo vrhnje
1 kom. režanj češnjaka
20 jušna žlica bijelog vina
senfa



NAMIRNICE

300 g mljevenog mesa
10 kom. šparoga
2 kom. tikvice
1 kom. rajčica
1 kom. Zvijezda Delikates majoneze
1 kom. kiselo vrhnje
1 kom. režanj češnjaka
20 jušna žlica bijelog vina
senfa

Način pripreme

1

Ražnjići

Mljeveno meso začinite po želji te oblikujte male loptice.
Šparoge narežite po pola, a tikvice i rajčicu na kocke.
Za jedan ražnjić potrebna su vam dva štapića koja ćete spojiti šparogama i zatim

naizmjenično nizati preostale sastojke i šparoge kako biste dobili izgled ljestvi.

Po lojtrici gor i dol



Po lojtrici gor i dol

2

Gotove ražnjiće stavite u pećnicu na 180 stupnjeva neka se peku od 14 do 20 minuta. Poslužite s umakom načinjenim od Zvijezda majoneze, vrhnja, bijelog vina te soli i papra.

Po lojtrici gor i dol



Po lojtrici gor i dol
NAMIRNICENačin pripreme