



## Пилешки ражничичи во маринада од лимон и црвен пипер

Не морате да чекате да дојде летото, во мирисот и вкусот на скарата можете да уживате во текот на целата година. Овој едноставен и здрав рецепт го приготвуваме на Делимано Електричната Скара која можете да ја вклучите во домот и да ја користите кога ќе посакате. Додадете на зимата малку сонце!



### Состојки:

- 2 црвени пиперки
- 2 главици црвен кромид
- 3 лимона
- 2 големи парчиња пилешки гради
- 10 чери домати
- 250 грам јогурт
- 1 супена лажица црвен пипер
- Ќе Ви требаат уште и дрвени стапчиња за ражничичи.

### Чекор 1

Време е за сецкање: Да започнеме. Исечкајте го зеленчукот на коцки и оставете ги коцките на страна за ги наредите на стапчињата подоцна.

Исечкајте ги лимоните, кромидот и пиперките.

На крај, исечкајте го и пилешкото на коцки и спремни сме за маринадата. Ставете ги состојките во длабок сад со јогурт, сок од еден лимон и една супена лажица црвен пипер.

Оставете го пилешкото да омекне во различните вкусови, ако е можно, преку ноќ.

### Чекор 2

Кога пилешкото ќе биде спремно можеме да ги наредиме состојките на стапчињата за ражничичи. Нема правило кога е во прашање редувањето, но убаво изгледа ако коцките ги ставате во одреден редослед. Овој рецепт е за четири ражничича кои се доволни за двајца.

### Чекор 3

Загрејте ја Електричната Скара на среден оган и почнете да ги печете ражничичите. Вртете ги секои две минути. Ќе забележите дека тие почнуваат да добиваат боја, но дури и ако изгорат на некои места тоа на рецептот му дава дополнителен вкус.

Најважно е пилешкото да се испече и одвнатре, па затоа вртете ги ражничичите се додека не бидете сигурни дека е безбедно за јадење.

Зачинете со сол и бибер пред да ја ставите тавата во рерна.



#### Чекор 4

Ова јадење ќе го сервираме со пита лепчиња, па затоа ставете ги на Електричната Скара вклучена на најсилен оган и потпечете ги пред да ги сервираме. Свртете ги неколку пати.

#### Чекор 5

Време е за сервирање: Ставете два ражничка на топло пита лепче со парче лимон како гарнир и спремни сте за ручек!

#### Совет

Навистина можете да го почувствувате вкусот на уличната храна и скарата во Вашата кујна со оваа електрична скара.

Со неа готвењето е многу забавно и можете да ја ставите на средината на масата за гостите сами да си го направат јадењето!

---

#### Користени производи:



#### Електрична скара



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)