



Ражнички а ла Фичо

Фичо ќе подготви неколку идеи за вкусни домашни ражнички.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **3 лица**
Време на подготовка: **30 до 60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- свинско месо (пафлак или каре)
- пилешки стек
- сланина исечена на ленти
- кромид,
- тиквичка

Чекор 1

Пилешкото месо исечкајте го на коцки, не ставајте сол, замотајте го во сланина и веќе имате Дипломатски ражнич.

Чекор 2

Свинското месо зачинете го со оригано, лимон, сол и бибер. Комбинирајте ги ражничите од месо и зеленчук.

Чекор 3

Наредете ги на апаратот за гиро и ражнички и печете додека да бидат готови. Сервирајте со салата по желба и убаво лепче.

Совет

За подготовката на вкусни ражнички не се секогаш потребни одредени состојки. Доволна е креативност, остатоци од храна во фрижидерот и Делимано Вертикалната скара.



Користени производи:



Апарат за гиро



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk