

Bulharské ražniči

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Telecí kýta 150 g
- Vepřová kýta 150 g
- Cibule 2 ks
- Cibule do marinády 1 ks
- Chilli paprička 3 ks
- Žampiony - malé 6 ks
- Česnek 3 stroužek
- Červené víno 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Olej dle potřeby 2 lžíce
- Máslo 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na větší kousky, cibuli na silnější kolečka, chilli papričky vyjadřincujeme a překrájíme na poloviny, žampiony oloupeme. Připravíme marinádu smícháním soli, pepře, nakrájené cibule, utřeného česneku, červeného vína a oleje.

Maso naložíme a necháme 2 - 3 hodiny v lednici. Pak je očistíme od cibule a napichujeme na jehlu potřenou olejem. Mezi maso napichujeme střídavě papričky, cibuli a žampiony. Ražniči potřeme máslem a upečeme na roštu.