

Ražniči na plechu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecích řízků 500 g
- drůbežích jater 500 g
- anglické slaniny 200 g
- červená paprika 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- nožičky oblíbené klobásy 2 ks
- nožičky tenkých párků 2 ks
- cibule podle chuti 1 ks
- olej 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- grilovací koření 1 balíček
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízků a játra nakrájíme na větší kostky, klobásu na kolečka, anglickou na kostičky, párky nakrájíme na menší kousky a kraje nakrojíme jako když opékáme buřty, krásně se rozevřou a na talíři to pěkně vypadá. Papriky zbavíme jadřinců, nakrájíme na širší proužky, pokrájíme cibuli

(velkou na silnější kolečka, malou na půlky nebo čtvrtky). Všechno smícháme a nasypeme na plech s vyšším okrajem. Pokropíme trochu olejem, osolíme a opepříme, posypeme grilovacím kořením. Upečeme doměkka.

Poznámka:

Podáváme s rýží nebo bramborami