

Ražniči s klobáskou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- paprika 1 ks
- klobása 1 ks
- sýr 250 g
- kousek slaniny 1 ks
- malé cibule 3 ks
- soli 1 špetka
- podle potřeby olej 1 ks
- podle chuti grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Papriku, klobásku, sýr, slaninu a kuřecí maso pokrájíme na větší kousky. Kuřecí maso osolíme a podle chuti okořeníme, já dávám grilovací koření, ale může být i jiné.

Připravené suroviny střídavě napichujeme na špejli. Na pánev dáme olej a ražniči pomalu osmažíme. Lze je také upéct v troubě či na grilu. Podáváme nejlépe se šťouchanými brambory.