

# Ražnjići od piletine i jabuke



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

600 g filea pilećih prsa  
400 g jabuka  
200 ml jogurta  
4 - 5 graničica svježeg peršina  
40 g svježe ribanog đumbira  
sol, papar  
1 - 2 svježe čili papričice (po želji)  
10 ml aceta balsamica  
50 ml ulja

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U jogurt dodajte sol, papar, sitno ribani đumbir, malo sjeckanog peršina, sjeckanu čili papričicu i kocke mesa. Sve dobro izmiješajte, pokrijte prozirnom folijom i ostavite oko 2 sata da se meso marinira.

Drvene štapiće za ražnjiće namočite u vodu i ostavite dvadesetak minuta. Jabuke ogulite, očistite i narežite na kocke približno velike kao i meso.

Na štapiće nabadajte naizmjenice meso i jabuku, počnite i završite mesom. Ražnjiće premažite acetom i uljem i pecite na grilu okrećući da se sa svih strana ravnomjerno ispeku.

Poslužite vruće, posuto sjeckanim peršinom.