

# Ražnjići od šunke sa šparogama, mladim lukom i mladom mrkvom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 30 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

500 g šparoga  
200 g mladog luka  
500 g mrkve  
600 g šunke  
ulje

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Šparogama odstranite donji tvrdi dio i narežite ih na komade. Mrkvu ogulite i stavite kuhati u dobro posoljenu vodu, 7 minuta. Kad se rashladi narežite na komade.

Mladom luku odstranite mekani zeleni dio pa također narežite na komade. Šunku narežite na kockice. Na štapiće za ražnjiće naizmjenično postavljajte povrće i šunku. Pazite kada nabadate mrkvu i šparoge, činite to polako i kružnim pokretima štapića tako da povrće ne bi puklo.

Pećnicu zagrijte na 250°C i uključite grill opciju ako je imate. Ražnjiće premažite s malo ulja pa pecite 10 minuta sa obje strane.

Dobar tek!