

Ražnjići od lungića i svježih šljiva



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

60 ml bijelog vina
60 ml jabučnog octa
40 g meda
60 ml + 15 ml K Plus maslinovog ulja
1 češanj češnjaka
1 lovorov list
K Plus crni papar
Sol
500 g svinjskog lungića
8 šljiva
1 ljubičasti luk
peršin

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte vino, jabučni ocat, med, maslinovo ulje i sitno nasjeckani češnjak pa im dodajte lovorov list. Lungić narežite na kockice 2,5*2,5 cm i dobro posolite i popaprite.

Dodajte svinjetinu i šljive koje ste prepolovili u marinadu. Poklopite i marinirajte u hladnjaku najmanje jedan sat ili preko noći.

Na ražnjiće nabodite redom svinjetinu, luk koji ste narezali na četvrtine i podijelili na manje komade i šljive.

Zagrijte grill tavu i premažite je s 15 ml maslinovog ulja. Pecite ražnjiće oko 6 minuta na jakoj vatri, često okrećući. Ukasite peršinom i servirajte uz kruh i salatu.