

Ražnjici s kroketima od brokolija



Sastojci

Potrebno je:

- pileci file
- teleci biftek
- svinjski file
- 1 žuta paprika
- 1 glavica crvenog luka
- šampinjoni
- brokoli
- brašno
- prezle
- 1 jaje
- so i crni biber

Priprema

Sve tri vrste mesa isecite na komade. Pecurke isecite na polovine, a papriku i luk na veće komade.

Drvene štapice pokvasite. Potom nabodite komade mesa, nižući sve tri vrste mesa i povrće po želji. Preporučljivo je pileće meso staviti u sredinu. Zacinite solju i biberom.

Cvetove brokolija kuvajte dok ne omekšaju. Procedite ih. Uvaljajte ih u brašno, prezle, jaje, so i biber sve dok ne postanu suvi. Od smese oblikujte krokete.

Gril tiganj poprskajte maslinovim uljem i stavite ražnjice i krokete da se peku. Kroketi se peku 2-3 minuta sa svake strane. (Slične krokete možete napraviti i od karfiola, krompira i pirinca.)

Poslužite ražnjice s kroketima i salatam po želji.