

RAŽNJIĆI SA KUS KUSOM I ZLATIBORAC TANKOM SLANINOM



SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:

- 40 g Zlatiborac tanke slanine
- 150 g pilećeg filea
- 2-3 šampinjona
- ½ zelene paprike
- ½ žute ili zelene mlade tikvice
- 3-4 čeri paradajza
- 1 mlada šargarepa
- 70 g kus kusa
- Prstohvat soli
- ½ kašičice kurkuma ili karija
- ½ limete (lajma)

Način pripreme:

Šargarepu bariti desetak minuta a šampinjone svega dva minuta u kipućoj vodi da se ne bi lomili pri stavljanju na ražnjiće. Kus kus pripremiti po uputstvu proizvođača pa ga začiniti solju i eventualno kurkumom ili karijem. Pileći file iseći na komade pa ga obmotati Zlatiborac tankom slaninom. Povrće i meso nanizati na ražnjiće pa ih izgrilovati a zatim i posoliti. Servirati kus kus i pripremljene ražnjiće. Jelo ukasiti kriškama limete.