



## Ražniči

### *Suroviny*

500g panenské vepřové nebo vepřové kýty  
80g cibule  
80g anglické slaniny  
120g žampionů sůl  
mletý pepř  
olej  
4 bramboráky  
naložená červená řepa  
celerový salát  
strouhaný křen na oblohu

### *Postup*

Maso a slaninu nakrájíme na malé plátečky, maso naklepeme, cibuli nakrájíme na silnější kolečka, žampiony očistíme, malé necháme v celku, větší podle potřeby půlíme nebo rozčtvrtíme (nemáme-li žampiony, nahradíme je oloupanými kousky jablek). Na kovové jehly napichujeme střídavě maso, slaninu, cibuli a žampiony nebo jablka. Směs napichujeme volněji, aby se maso lépe propékalo. Napíchanou směs osolíme, opepříme a v oleji po všech stranách opékáme do měkka. Zvlášť si upečeme dobře ochucené bramboráky, do každého sesuneme obsah jedné opečené jehly, přeložíme a sesuneme na talíř. Obkládáme červenou řepou, okapaným celerovým salátem a strouhaným křenem.

