



Servië

Ražnjići

spiezen

1 kg. varkensvlees, in blokjes, of een combinatie van varkensvlees en kalfsvlees.

zout en peper

2 el. olie

2 tenen gehakte knoflook

1 fijngehakte ui

15 kleine laurierblaadjes, doormidden gebroken

Dep de blokjes vlees droog en doe ze in een schaal. Bestrooi ze met zout en peper en schep ze goed om. Giet er de olie over, en doe er de gehakte knoflook en de ui bij. Roer het nog eens goed om en zet het minstens drie uur in de koelkast. Af en toe eens omscheppen.

Rijg het vlees aan pennen, na elke twee blokjes vlees 1 half laurierblad en gril ze op een hete barbeque.

Serveer ze met gehakte of zeer fijn gesneden uien, ajvar en een Servische aardappelsalade en/of een koolsalade.