

# Lako i lagano za leto na Kajin način

## Letnji ražnjići i salsa od manga

### Marinada sa tandori mešavinom začina

1 kašičica slatke dimljene paprike  
1 kašičica đumbira  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice čilija sa morskom soli  
1 kašičica belog luka u granulama  
1 kašičica crnog luka u granulama  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
1 kašičica šećera  
150 g jogurta  
1 kašika soka od limuna

### Za ražnjiće

500 g halumi sira  
2 glavice ljubičastog luka  
1 crvena paprika

### Salsa

1 mango  
1 avokado  
sok od limuna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli

### Način pripreme

Zagrejati rernu ili roštiljski tiganj. Pomešati jogurt začinima i kašikom soka od limuna.

Luk, papriku i sir iseći na kockice iste veličine. Kocke sira umočiti u marinadu, a zatim ih ređati na metalne ražnjiće naizmenično sa paprikom i lukom. Ako se peče u rerni pleh obložiti papirom za pečenje. Peći ražnjiće oko 10 minuta na 200 ° C na opciji gril, potom ih okrenuti i peći dok sir i povrće ne dobiju zlatno žutu boju.

U međuvremenu, napraviti salsu tako što se pomeša mango, avokado i sok od limuna, posoliti po želji. Ražnjiće servirati sa salsom.



### **Pirinač sa ananasom**

50 ml ulja  
2 glavice crvenog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice belog luka u prahu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice karija  
300 g kuvanog pirinča  
300 g ananasa  
2 dl soka od ananasa  
4 kašike soja sosa  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice krupne morske soli

### **Dekoracija**

2 mlada luka  
svež peršun

### **Način pripreme**

Zagrejati ulje u šerpi. Pržiti sitno seckan luk dok ne porumeni, a zatim začiniti belim lukom, morskom solju, karijem u prahu i na kraju dodati i pirinač, pa pržiti dok se zrna ne odvoje i postanu staklasta. Dodati na kocke seckan ananas i sok, začiniti soja sosom i šećerom. Dodati seckani mladi luk i sitno seckani peršun. Poslužiti sa grilovanom piletinom.



### **Grilovani pileći file na Kajin način**

4 pileća filea

#### **Marinada**

2 kašike senfa

2 kašike pavlake

sok  $\frac{1}{2}$  limuna

$\frac{1}{2}$  kašičice soli

$\frac{1}{2}$  biber sa belim lukom

1 kašičica majčine dušice

$\frac{1}{2}$  kašičice mediteranskog začinskog bilja

#### **Način pripreme**

Pileći file zarezati nožem. Marinirati u mešavini senfa, pavlake, soka limuna i začina. Potrebno je da odstoji najmanje jedan sat u frižideru. Marinirani file umotati u papir za pečenje i pržiti oko 4 minuta sa svake strane. File će na ovaj način biti sočan, a začini neće izgoreti. Izvaditi iz papira za pečenje i servirati uz pirinač sa ananasom.