**Ražnjići**

varkensvlees
kippenborstfilet
olijfolie

paprikapoeder
uienpoeder
knoflook
peper en zout

Maak een marinade van olijfolie, geplette knoflookteentjes, paprikapoeder, uienpoeder, peper en zout in een kom te mengen.

Snijd het vlees in kleine stukjes. Vul er brochettes mee, kip en varken afzonderlijk. Leg de spiesjes een paar uur ondergedompeld in de marinade.

Grill de brochettes een zestal minuten langs elke kant op de barbecue. Bedruip regelmatig met een lepeltje marinade.