Roštilj iz marinade



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**pileceg i svinjskog mesa
- **4 dl**piva
- **2 kašicice**soli
- **4 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**zacinske paprike
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 dl**ulja
- **1 veza**peršuna
- **4 cena**belog luka
- **1 veca glavica**crnog luka

Priprema

Meso iseci na šnicle, pa ih istanjiti tuckom za meso. U svaku šniclu utrljati so i suvi biljni zacin. Posebno pripremiti marinadu: sjediniti pivo, ulje, biber, zacinsku papriku i sitno seckani beli luk. U dublju posudu poreati red mesa, posuti seckanim peršunom i seckanim crnim lukom pa preliti marinadom. Opet poreati red mesa i ponavljati ceo postupak dok se ne utroše svi materijali. Poklopiti šerpu i ostaviti je najmanje dva sata u frižideru.

Nakon toga ocediti meso i peci ga na roštilju, na umerenoj vatri. Ravnomerno ispeci meso sa obe strane.

Peceno meso odlagati u šerpu sa poklopcem, a po želji posuti seckanim crnim lukom.

Poslužiti uz sezonsku salatu.

Savet

Meso može da se marinira i duže od 2 sata, najbolje preko noi.