ulbastije



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mesa
- 3 glavice crnog luka
- mleveni biber
- so

Priprema

Za culbastije je najbolje mlado govece ili svinjsko meso od pecenice (file, biftek) i roštiljace (rozbratna). Ovo meso treba da stoji na ledu 24 casa. Od kilograma mesa iseci 5-6 šnicli, pobiberiti i peci na podmazanom roštilju neposredno pred rucak. Za vreme pecenja meso se ne sme bosti. Kada su pecene sa jedne, okrenuti ih i ispeci sa druge strane. Pecene posoliti i slagati u toplu ciniju.

Služiti sa sitno iseckanim crnim lukom.