

Turnedo Rosini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** manjih bifteka
- **8** parčeta tost hleba
- **8** pecuraka
- **8** komada pilece džigerice

Prilog:

- **4** šargarepe
- **200 g** graška
- **200 g** krompira
- zelena salata
- **100 g** crnih maslina
- **1** veliki luk
- peršun

Priprema

Bifteke odležale u ulju i senfu ispržiti na roštilju. Tost hleb iseci u obliku kruga i ugrejati na roštilju. Pecurkama odstraniti nožicu, ostaviti samo klobuk i ispržiti na roštilju. Džigericu iseci na manji komad tek toliki da stane u klobuk pecurke i ispržiti i nju na roštilju. Krompir, šargarepu i grašak skuvati. Na tanjir za serviranje staviti listove zelene salate pa na njih krutone od tost hleba. Na krutone staviti bifteke, preko njih pecurke u koje su stavljene komadi džigerice. Na sredinu tanjira sipati priloge tj. krompir, šargarepu i grašak. Masline staviti sa strane, ali u prsten od luka.

Savet