

# **Turnedo Rosini**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8** manjih bifteka
- **8** paracetatost hleba
- **8** pecuraka
- **8** komadapilece džigerice

### **Prilog:**

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

## **Priprema**

Bifteke odležale u ulju i senfu ispžiti 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 tanjur za serviranje staviti listove zelene salate pa na njih krutone od tost hleba. Na krutone staviti bifteke, preko njih pecurke u koje su stavljeni komadi džigerice. Na sredinu tanjira sipati priloge tj. krompir, šargarepu i grašak. Masline staviti sa strane, ali u prsten od luka.

**Savet**