

Roštilj



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 kg** mesa za roštilj
- pileca krilca, belo meso, šnicle, bataci

Priprema

Marinada: Pomešati 3 kasike senfa, 3-4 cena belog luk, 1 dl ulja, so, biber, zacin i 2 dl coca cole. Ostaviti u marinadi minimum 12 sati, najbolje preko noci u frižideru. Direktno iz marinade stavljati na roštilj i peci. Meso nakon pecenja bude slatko i socno.

Savet