

Nedeljni ručak - roštilj



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za pleskavice i cevape:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **200-300** gmlevenog svinjskog mesa
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **oko 1-1,5 dl** kisele vode
- **1/3 male kašike** sode bikarbone

Ostalo meso:

- pilece belo meso
- pileci batak i karabatak
- svinjski vrat
- **male kockice** svinjskog mesa
- **maloslanine** (isecene na kockice)

Priprema

Za pljeskavice i cevape: Sjediniti svinjsko i junece meso, zaciniti po ukusu, staviti sodu bikarbonu i dodati kiselu vodu. Sve dobro izmešati pa ostaviti da odstoji bar sat-dva vremena u frižideru.

Nakon toga oblikovati cevape i pljeskavice.

Pilece belo meso iseci na šnicle i zaciniti. Iz batka i karabataka izvaditi kosti, pa zaciniti meso. Svinjski vrat

istuci cekicem za meso, pa zaciniti. Kockice svinskog mesa nanizati na žicu za pecenje, a izme?u kockica mesa staviti po kockicu slanine, pa zaciniti.

Nakon toga spremljeno meso dati mužu da ispece na roštilj. :) A za to vreme (po želji) domacica može spremiti i neku corbicu, kao što sam ja napravila belu corbu.

Roštilj služiti uz sitno seckan crni luk i PRELIV koji se sprema ovako: Sitno izrendati 2 cena belog luka, pa ga sjediniti sa jednom umucenom pavlakom i 100 g majoneza. Na kraju dodati i sitno seckan peršunov list.

Savet