

Roštilj (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 kg** mesa
- **500 g** crnog luka
- **150 g** senfa
- **po ukusu** so, biber
- **2 dl** piva
- **maloulja**

Priprema

Meso izlupati blago cekicem, zatim utrljati so i biber u meso, premazati senfom i ostaviti u frižideru da odstoji malo. Za to vreme luk iseci na kockice.

Meso peci na roštilju 10-tak minuta sa jedne i druge strane.

Kada je peceno stavljati u dublju posudu i posutu seckanim lukom, malo ulja i piva.

Kada je sve ispeceno poklopiti sud i dobro prodrmati na vatri. Ostavite poklopnjeno na roštilju 5 minuta pa poslužiti.

Savet