

Roštilj iz marinade



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg pileceg i svinjskog mesa
- 4 dl piva
- 2 kašice soli
- 4 kašice suvog biljnog zacina
- 1 kašica zacinske paprike
- 1/2 kašice bibera
- 1 dlulja
- 1 vezaperšuna
- 4 cenabelog luka
- 1 veka glavicacrnog luka

Priprema

Meso iseci na šnicle, pa ih istanjiti tuckom za meso. U svaku šniclu utrljati so i suvi biljni zacin. Posebno pripremiti marinadu: sjediniti pivo, ulje, biber, zacinsku papriku i sitno seckani beli luk. U dublju posudu poreati red mesa, posuti seckanim peršunom i seckanim crnim lukom pa preliteri marinadom. Opet poreati red mesa i ponavljati ceo postupak dok se ne utroše svi materijali. Poklopiti šerpu i ostaviti je najmanje dva sata u frižideru.

Nakon toga ocediti meso i peci ga na roštilju, na umerenoj vatri. Ravnomerno ispeci meso sa obe strane.

Peceno meso odlagati u šerpu sa poklopcem, a po želji posuti seckanim crnim lukom.

Poslužiti uz sezonsku salatu.

Savet

Meso može da se marinira i duže od 2 sata, najbolje preko noći.