Vešalice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mesa od buta
- 3 glavice crnog luka
- mleveni biber
- so

Priprema

Vešalice se mogu praviti od svinjskog, teleceg ili jagnjeceg mesa od buta.

Meso ocistiti od masnoce i izrezati na debele šnicle. Potom svaku šniclu raseci po polovici, ali ne do kraja, tako da dobije izgled vešalice, izlupati tuckom, posoliti i ispeci na žaru sa obe strane.

Ako se pripremaju vešalice od teleceg ili jagnjeceg mesa, pre pocetka pecenja treba ih namazati uljem.

Ispecene vešalice po želi pobiberiti i služiti sa sitno isecenim crnim lukom.