

Roštilj loptice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** roštiljskog mesa
- **200 g** kackavalja
- **200 g** slanine
- **1/2 kašičice** bibera
- **po želji** ljute paprike
- **1 glavica** crnog luka
- **po potrebi** pivo

Priprema

Slaninu, kackavalj i crni luk saseckati na kockice. Umešati sve u roštilj meso i od mase nauljenim rukama praviti loptice.

Peci najbolje na roštilju na laganoj vatri kako bi bile socne. Ili u gril tiganju, pica pekacu...

Pecene staviti u šerpu sa poklopcem i preliti sa malo piva.

Poslužiti uz peceni krompir, pire krompir, salatu po želji...

Savet

Najbolje je pripremati u prirodi, na roštilju, sa dobrim društvom, ali i u kunoj varijanti može se dobiti lep

porodini ruak :) Prijatno, uz koju asu piva :)