Vešalica sa lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g svinjskog ili teleceg mesa
- 100 g crnog luka
- 2 struka peršunovog lista
- so

Priprema

Meso se sece i formira u dva komada 12 cm širine i 2 cm debljine. Komadi se posole, premažu malo uljem da se ne zalepe za roštilj. Okrecu se sa jedne i druge strane dok se ne ispeku i dobiju rumenu boju. Peceno meso se stavlja na oval i uz njega se servira sitno seckani luk i ukrasiti peršunovim listom.