

Gove?i kotleti sa roštilja



Sastojci

Potrebno je:

- gove?i kotlet (oko 1kg i 4 cm debljine)
- 1 kašicica crnog krupno mlevenog bibera
- 2 kašike ulja
- maslac zacinen belim lukom
- 75 g maslaca
- 2 cena belog luka
- 1 kašika seckanog peršuna
- 1/2 kašicice sušenog mešanog zacina
- malo volcester sosa
- malo bibera
- so
- nekoliko kapi vinjaka ili konjaka

Priprema

Pobiberiti meso i ostaviti ga da se dobro ocedi. Ostaviti 3 do 4 sata u frižideru, ali ako je sveže klano, 3-4 dana (prethodno namazati uljem). Kotlet staviti na žicu za roštilj, podvuci sud za hvatanje masnoce i peci meso oko 10-15 minuta na vec zagrejanom roštilju. Posoliti pecenu stranu, okrenuti meso, ispeci i drugu stranu i posoliti. Kotlet iseci tek posle 3-4 minuta.

Maslac sa belim lukom. Izmešati maslac sa izgnjecenim belim lukom, peršunom i zacinama. Uviti u papir u vidu rolne i ostaviti na hladnom mestu. Iseci na kolutove i sluciti uz meso. Kao prilog služiti pomfrit, povrce ili salatu.