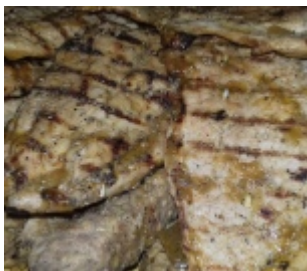


Marinada za roštilj



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** svinjskog mesa (vratne karmenadle, but)
- **500 ml** piva
- **2 glavice** crnog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mlevenog crnog bibera
- **po ukusu** zacinaska crvena paprika
- **1** dlulja

Priprema

Meso nasecemo na malo deblje šnicle blago istanjimo tuckom za meso, zacinimo (so, biber zacinaska paprika suvi zacin) prvo sa jedne pa sa druge strane.

Reamo u posudu red mesa malo seckanog crnog luka nalijemo sa mešavinom piva i ulja da ogrezne i ponavljamo postupak dok ne utrošimo materijal.

Ostavimo par sati da odstoji najbolje preko noci i pecemo meso na roštilju.

Savet

Ovako spremljeno roštilj meso je mnogo soniji.