

Šestinske pečenice



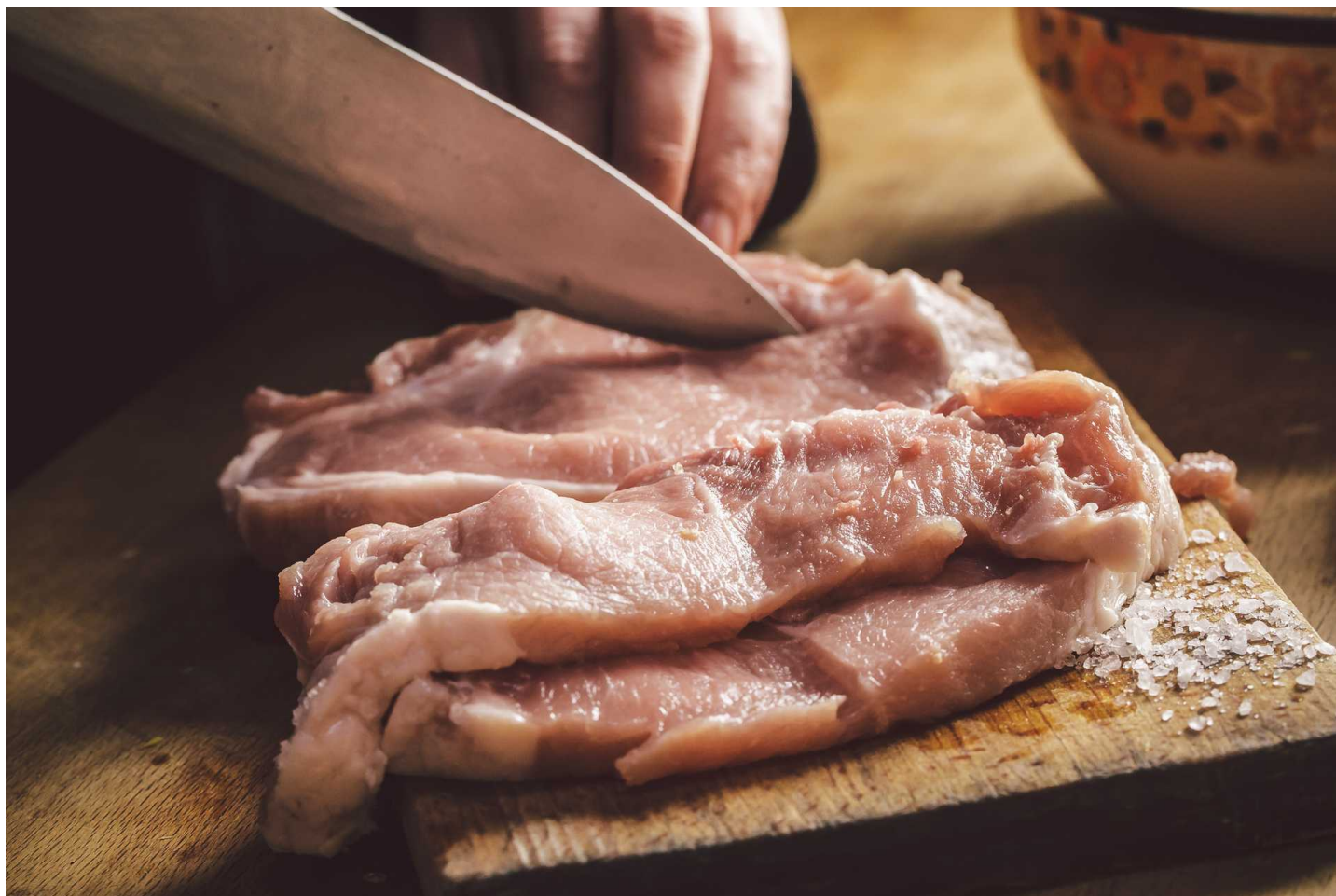
 Jednostavan



Šestinske pečenice tradicionalno su jelo na roštilju, a u nastavku vam donosimo recept šestinskih pečenica koje je za vas

pripremila **Forking Croatia**. Recept je zbilja jako jednostavan.

Svinjske kotlete očistite od kosti i malo ih potucite batom za meso.



Posolite ih i natrljajte zgnječenim češnjakom.





Meso pustite da odstoji cca sat vremena u soli i češnjaku.



Pripremljeno meso stavite na ražnjice. Meso ne trebate rezati na kockice kao kod klasičnih ražnjica nego ih u komadu stavite na ražnjice.





Obzirom da su kotleti dosta suho meso, peku se brzo i potrebno ih je okrenuti samo jednom.





Gotove šestinske pečenice se tradicionalno poslužuju s ajvarom i mladim lukom ili lukom narezanim na kockice.

Dobar tek!



