



Popis za ROŠTILJ



BASIC VERZIJA:

- Meso (ćevapi i vratina)
- Luk
- Kruh
- Roštilj ili samo rešetka za roštilj
- Drva, upaljač
- Vilica za okretanje mesa na roštilju
- Lonac za stavljat meso
- Nož
- Pivo ili vino
- Tanjuri

DELUXE VERZIJA:

- Meso (ćevapi, kobasice, vratina, carsko, pljeskavice, ražnjići). Sve napacaj dan prije i odluči se za dvije-tri marinade.
- Luk, tikvice, paradajz, paprike, patlidžani, gljive. Dio povrća ispeci na roštilju. Npr. Šampinjone punjene sirom
- Kruh - 2 ili 3 različite vrste (bijeli, kukuruzni, sa sjemenkama,...) Dio kruha začini s maslacem i začinima i zatim ispeci na roštilju.
- Ajvar, senf, kajmak. Kao pravi roštilj majstor pripremi i poseban umak za pečeno meso. Npr. umak od 4 vrste senfa sa sweet chili umakom
- Roštilj, drva i ugljen, kocka za potpalu, malo novina, upaljač ili šibice.
- Nož, vilica za roštilj, hvataljke za roštilj, kuhinjska krpa.
- Lonci s poklopcem za pečeno meso i povrće
- Pivo, vino, mineralna, sok. Naravno ohlađeno.
- Kožica od špeka za namazat rešetku prije stavljanja mesa.
- Tanjuri, vilice, noževi, čaše i salvete