

Мијешано месо на роштиљу. Потребне намирнице (за 10 особа): 700 g кременадле, 700 g телећих ражњића, пљескавица од два ћевапчића (500 g), 200 g тање домаће кобасице, 200 g бризле, 200 g бијелих бубрега, 200 g суве шарене сланине, 300 g цигерице, 1,5 dl уља, 5 g соли, 5 g бибера, 500 g пиринча.

Начин припремања. Све комаде меса, изнутрица и сланину ставити на подмашћени и загријани роштиљ да се пече. Цигерица се на роштиљ ставља да се пече последња, тј. пред само сервирање. Полутке парадајза такође испећи на роштиљу. На овал као подлогу поставити динстани пиринач, а на пиринач посллагати печене намирнице, мало попрскати уљем. Около декорисати полуткама печеног парадајза и свјежим паприкама.