

Djulbastija

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pepř mletý 1 ks
- olej 1 ks
- telecí nebo vepřová kýta 800 g
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy

Z masa nakrájíme řízky tlusté asi 5mm. Maso naklepeme, osolíme a opeříme po obou stranách. Takto připravené řízky naskládáme na sebe a necháme v chladu asi 10 hodin.

Po vychladnutí maso vyjmeme a potřeme olejem. Pečeme na roštu na grilu, nebo nad ohništěm. Když je maso hotové, můžeme servírovat. Podáváme s jemě nasekanou syrovou cibulí a s chlebem.