



Hozzávalók:

80 dkg sertésszűzpecsenye, kb. 1 csapott evőkanál barbecue fűzersó, 16-20 friss zsályalevél, 20 dkg vékonyra szeletelt főtt füstölt marhanyelv, 1 kis üveg paprikával töltött olajbogyó, 1 dl olaj, 3-4 gerezd fokhagyma

1. A szűzpecsenyét, miután a tetején húzódó vékony fehér hártát lefejtettük, kisujnyi vastagon felszeleteljük, kissé kiverjük, a fűzersóval meghintjük, alaposan a húsba dörzsöljük. 10 percre félretesszük.
2. Mindegyik szeletre 1 zsályalevelet, arra pedig 1 szelet főtt, füstölt marhanyelvet fektetünk. Egyenként föltekercsük, majd a lecsöpögtetett olajbogyóval váltakozva nyársra húzzuk.
3. Az olajat a zúzott fokhagymával összekeverjük, a nyársakat megkenjük vele, amikor a rostély kellően forró, és a faszén csak parázslik alatta, a nyársakat rárakjuk, és oldalanként 3-4 perc alatt szép pirosasra sütjük, de ne feledjük, 4 oldaluk van! Közben a fokhagymás olajjal szorgosan kengetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 562 kcal