



Kroatië

Teleći ražnjići

Spiesjes van kalfsvlees

1.

700 gr. kalfsvlees

1 el. vegeta

150 gr. gerookt spek

80 gr. boter

een beetje paneermeel

Snij het vlees in blokjes, meng het goed met de vegeta en rijg het aan pennen, afwisselend met in plakjes gesneden spek. Haal iedere spies door de gesmolten boter, rol het door het paneermeel en bak ze, regelmatig draaiend, op een voorverwarmde grill.

Serveer met dun gesneden, gezouten uien.

2.

700 gr. kalfsvlees

1 blokje runderbouillon

een half kopje water

3 teentjes knoflook uit de knijper

een flinke tl. paprikapoeder

1 tl. zout

½ tl. zwarte peper, vers gemalen

30 ml. plantaardige olie

Los het bouillonblokje op in het water. Roer er de knoflook, het paprikapoeder en zout en peper door. Snij het vlees in blokjes en meng het door de marinade. Zet het minstens twee uur in de koelkast.

Verwarm de grill voor (of steek de bbq aan). Rijg het vlees aan pennen en rol ze door de olie.

Bak ze al draaiend op een gloeiend hete grill.

3.

500 gr. kalfsvlees
200 gr. rode paprika
100 gr. courgette
100 gr. ui
200 gr. champignons
1 glas donker bier
4-5 el olie

Snij het kalfsvlees in blokjes en leg het in een diepe schaal. Bestrooi het met zout, peper en vegeta. Snij ook de paprika's, de uien en de courgettes in blokjes, en snij de champignons in vieren. Doe de groenten bij het kalfsvlees, giet er het bier overheen en meng het allemaal goed. Dek het af en zet het een half uur in de koelkast, iets langer mag ook best. Rijg het allemaal op houten pennen en leg ze op een met olie bestreken hete grill. Braad ze aan alle kanten tot ze goudgeel zijn.

