

ПОHOVANI ЋUREЋI FILE PUNJEN ZLATIBORAC SVINJSKOM PEĆENICOM I KAČKAVALJEM



SASTOJCI ZA DVE PORCIJE:

300 g ćurećeg file

80 g Zlatiborac svinjske pečenice

80 g kačkavalja

1 jaje

Malo brašna

Malo prezli

So, po ukusu

Ulje za prženje

Za prilog :

50 g praziluka

½ tikvice

50 g rukole

1 crvena paprika

100 g čeri paradajza

So, po ukusu

Malo maslinovog ulja

Način pripreme:

1. Na dasci čekićem za meso istanjiti file u šniclu. U centralni deo staviti sir i Zlatiborac

svinjsku pečenicu. Preklopiti šniclu i formirati medaljon od mesa.

2. Umutiti jaje. Formirani medaljon uvaljati u brašno, u jaje, pa u prezle. Ponoviti postupak još jednom sa jajetom i prezlama da rastopljeni sir ne procuri.

3. Na srednjoj varti u dubokom ulju ispohovati pripremljeno mesto sve dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

4. Na malo maslinovog ulja propržiti tikvice, paprike, praziluk i čeri paradajz. Kada je povrće gotovo sastaviti ga sa rukolom, pa začiniti solju i eventualno sa još malo maslinovog ulja.

5. Srevirati meso i prilog uz dodatak limuna i tartar sosa.