

PUNJENI SVINJSKI FILE SA ZLATIBORAC SUVIM SVINJSKIM VRATOM



SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:

- 1 svinjski file (300 g)
- 50 g Zlatiborac suvog svinjskog vrata
- 50 g sira gauda
- 1 pečena crvena paprika
- So, po ukusu
- Malo ulja

Način pripreme:

1. Na dasci, čekićem za meso istanjiti svinjski file u šniclu dimenzija 30x20 cm. Posoliti je pa u centralni deo staviti sir i pečenu pariku. Pažljivo preklopiti bočne stane šnicle, pa urolati u pravougaonik dimenzija 25x6 cm. Tako formirano meso izrilovati sa svih strana ili ga ispržiti na malo ulja.
2. Uz punjeni file servirati grilovane tikvice ili sezonsku salatu.