

File Kijev



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1pileci file
- **1 manja glavicacrнog luka**
- **1 cenbelog luka**
- **100 gkiselih krastavaca**
- **100 gstišnjene šunke**
- **100 gkackavalja**
- **50 gputera**
- **malo peršuna**
- **1jaje**
- **malobrašna**
- **malo prezli**
- **malosusama**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

File presecite na dva dela. Na svaki deo posebno isecite onaj mali deo filea što je opnom odvojen i tuckom za meso ga istanjite, on ce vam služiti kao poklopac. File zasecite sa leve i desne strane i od gore tako da napravite džepove u koje cete stavljati fil. Potom ga zacinite sa svih strana. Za fil sitno iseckajte stišnjenu šunku, kackavalj i kisele krastavce, crni i beli luk pa sve promešajte, dodajte peršun i sjedinite sa margarinom.

Tako pripremljenim filom punite džepove filea.

Od gore stavite „poklopac“, a stranice „poklopca“ pažljivo uvucite u džepove. File uvaljavajte u brašno,

Potom u jaje.

Pa u prezle pomešane sa susamom i pecite u vrelom ulju s tim da prvo pecete stranu na kojoj je poklopac da bi se lepo zalepio.

Peceni file stavite na papirni ubrus da bi se ocedila suvišna masnoca. Potom ga secite na kolutove i služite uz pomfrit i svež paradajz i zelenu salatu.

Savet