

uretina sa sirom i prelivom od blitve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g cureceg filea
- **1** kašičica soli

I još:

- **250** g trapist sira

Preliv od blitve:

- **300** g blitve
- **3-4** cenabijelog luka
- **3** kašika maslinovog ulja

Priprema

File isjeci tanko, posoliti i propržiti na gril tavi dok ne porumeni.

Kad je meso gotovo na svako parce mesa staviti po parce sira trapista, poklopiti i ostaviti 2-3 minuta da se sir istopi.

Preliv od blitve pripremiti ranije. Blitvu obariti i ocijediti. U mikser staviti blitvu, bijeli luk i maslinovo ulje i sve zajedno izmiksati. Servirati sa mesom. Prijatno!

Savet