

Govei file u testu



Sastojci

Potrebno je:

- govei file od oko 2 kg
- 1 kašika senfa
- 1 paket lisnatog testa
- malo soli
- bibera i ulja

Za fil "finzel":

- 500 g pecurki
- 1 glavica crnog luka
- 50 g kapara
- 1-2 kisela krastavcica
- 2 jaja
- malo soli, peršuna i ulja.

Za premazivanje:

- 2 jajeta

Priprema

File u komadu posoliti, pobiberiti, premazati senfom i zapeci u vrelom ulju sa svih strana. Zatim izvaditi i ostaviti da se ohladi. Za "finzel" nadev prodinstati na ulju isecene pecurke i crni luk, zatim dodati kapar, iseckane kisele krastavcice, peršun i jaja, po ukusu posoliti i pobiberiti i skinuti sa vatre, pa ohladiti.

U pleh za pecenje staviti razvuceno lisnato testo, u sredinu zapecen file, preliteri masom od pecuraka i sve zaviti

kao rolat i odozgo premazati umucenim jajima. U rerni zagrejanu na 250 °C peći desetak minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 200 °C i peći još dvadesetak minuta.