

File sa suvim šljivama i bademima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svinjskog filea (mogu i telece šnicle)
- **100 g** suvih šljiva bez koštica
- **50 g** blanširanog badema
- **6** cenovabelog luka
- **150 ml** belog vina
- suvog zacina
- biber
- ulje

Sos od šljiva:

- **20 g** margarina
- **4 kašike** džema od šljiva
- **150 ml** pavlake za kuvanje
- **1/3 kašice** soli

Priprema

Meso isecite na 4 šnicle. Izlupati ih tuckom za meso, povegetiti i pobiberiti. Iseckajte suve šljive pa ih pomešati sa bademom. Ovu mešavinu rasporediti po mesu.

Svaku šniclu uviti u rolat i pricvrstiti ih cackalicama.

Ugrejati ulje i staviti rolnice da se prže dok ne uhvate rumenu koricu. Ugrejati rernu na 200 stepeni. Rolnice prebaciti u pleh, preliterati masnom u kojoj su se pržile, dodati izgnjecen beli luk, naliti sa belim vinom, pokriti folijom i staviti u rernu da se peku 40 minuta. Posle tog vremena skinuti foliju i vratiti meso da dobije lepu rumenu boju.

Sos od šljiva: Rastopite margarin u tiganju, dodajte džem od šljiva, pavlaku za kuvanje i so. Kuvati da se dobije sos srednje gustine. Sos poslužite uz meso.

Savet

Peene rolnice od mesa isecite ukoso, kao rolat.