

## *Punjeni Wellington file*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **105** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je::**

- **650** g gove?eg filea
- **50** g dimljene slanine (4 tanka lista)
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **maloljute** tucane paprike
- **maloulja**
- **250** g gljive bukovace
- **malobosiljka**
- **3 kašicice** ljutkastog senfa
- **500** g glisnatog testa
- **2** žumanca

### **Priprema**

File ocistiti od žilica. Nožem napraviti džep u fileu.

Pomešati so, mleveni biber i ljutu tucanu papriku, te tu mešavinu utrljati u file sa vanjske i sa unutrašnje strane. U tepsiju staviti ulja da pokrije dno i na ulje staviti file. Staviti pecu u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 40 minuta uz podleivanje vodom.

Dok se file pece prodinstati bukovacu na malo ulja, posoliti, pobiberiti te dodati malo bosiljka.

Polupecen file ostaviti da se ohladi, oko 20 minuta. Ohla?eno meso nafilovati dinstanom bukovaom.

Zatim premazati sa senfom stranice i gornji deo.

Obložiti file sa tankim listovima slanine.

Lisnato testo razvaljati i file uviti u lisnato testo. Testo premazati viljuškom razmucenim žumancima.

Staviti u tepsiju na masnocu u kojoj se peklo meso. Staviti peci u rernu na 190 stepeni i peci 30 minuta.

Peceni file u lisnatom testu malo prohladiti pa narezati na šnite.

## **Savet**

Davne 1973. god. u Minhenu sam prvi put jela specijalitet Wellington File, naravno u doma?oj verziji i naravno, dobila recept od prijateljice. Nisam ga ?esto radila jer se do gove?eg filea veoma teško do?e. A sada kada sam ga kona?no uspela nabaviti odlu?ila sam da ga punim sa gljivom bukova?om. Jelo je prelepo, a kada se ohladi može se narezati na lepe šnite i servirati kao hladno predjelo.