

# **Punjeni Wellington file**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **105 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je::**

- **650 g** goveeg filea
- **50 g** dimljene slanine (4 tanka lista)
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **maloljute tucane paprike**
- **maloulja**
- **250 g** gljive bukovace
- **malobosiljka**
- **3 kašiceljutkastog senfa**
- **500 g** lisnatog 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 tepsi staviti ulja da pokrije dno i na ulje staviti file. Staviti pecu u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 40 minuta uz podlevanje 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. Ohlaeno meso nafilovati dinstanom bukovacom.

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

Peceni file u lisnatom testu malo prohладити па нарежати на шните.

## **Savet**

Davne 1973. god. u Minhenu sam prvi put jela specijalitet Wellington File, naravno u domaoj verziji i naravno, dobila recept od prijateljice. Nisam ga esto radila jer se do goveeg filea veoma teško doe. A sada kada sam ga konano uspela nabaviti odluila sam da ga punim sa gljivom bukovaom. Jelo je prelepo, a kada se ohladi može se нарежати на лепе шните и servirati kao hladno predjelo.