

File Kijev



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pileci file
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **100 g**kiselih krastavaca
- **100 g**stišnjene šunke
- **100 g**kackavalja
- **50 g**putera
- **malo** peršuna
- **1**jaje
- **mal**obrašna
- **malo** prezli
- **mal**osusama
- so
- biber
- suvi biljni zacín

Priprema

File presecite na dva dela. Na svaki deo posebno isecite onaj mali deo filea što je opnom odvojen i tuckom za meso ga istanjite, on ce vam služiti kao poklopac. File zasecite sa leve i desne strane i od gore tako da napravite džepove u koje cete stavljati fil. Potom ga zacinite sa svih strana. Za fil sitno iseckajte stišnjenu šunku, kackavalj i kisele krastavce, crni i beli luk pa sve promešajte, dodajte peršun i sjedinite sa margarinom.

Tako pripremljenim filom puniti džepove filea.

Od gore stavite „poklopac“, a stranice „poklopca“ pažljivo uvucite u džepove. File uvaljajte u brašno,

Potom u jaje.

Pa u prezle pomešane sa susamom i pecite u vreloom ulju s tim da prvo pecete stranu na kojoj je poklopac da bi se lepo zalepio.

Peceni file stavite na papirni ubrus da bi se ocedila suvišna masnoca. Potom ga secite na kolutove i služite uz pomfrit i svež paradajz i zelenu salatu.

Savet