

## *File minjon sa pecurkama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg juneceg bifteka
- 200 g šampinjona
- crni luk
- brašno
- senf
- malo putera
- persunov list
- biber
- so

### **Priprema**

Od filea odseci 3 komada mesa (200 grama), istucati i formirati, s jedne strane namazati senfom i biberom, pa pržiti na vreloj plitkoj masnoci. U tiganju gde su prženi file minjoni, stavimo crni luk, pecurke, malo soli, bibera, malo putera i seckanog peršuna, pa u sve to dodamo malo brašna i prelijemo preko file minjona. Serviramo sa pomfritom i drugim varivima.