

Punjeni svinjski file



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmešanog mlevenog mesa**
- **1svinjski file**
- **po ukusuzacini**
- **3 kašikeulja**

Priprema

Sipati ulje u tiganj, pa staviti mleveno meso (pola svinjsko-pola junece), da se malo proprži. Zaciniti po ukusu-
so, biber, zacin. Pržiti desetak minuta. Uzeti jedan veci svinjski file izdubiti ga (ja to radim drškom od varjace),
pa napuniti mlevenim mesom. Staviti file u podmazanu vatrostalnu ciniju, pa staviti da se pece 60 minuta na
180 stepeni.

Savet