

?ureci file sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cureceg filea
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašicica** senfa
- **1 kašika** zacinsko bilje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **150 g** sirovog kikirikija
- **maloulja**

Priprema

?ureci file iseci na tanke šnicle. Svaku šniclu premazati senfom, sipati maslinovo ulje, posoliti, pobiberiti i dodati zacinsko bilje.

Kikiriki samleti i svaku šniclu uvaljati sa jedne i druge strane. Pržiti na umerenoj temperaturi sa obe strane dok ne porumeni. Kikiriki daje poseban ukus curecem mesu. Uživajte u predivnom ukusu.

Prijatno.

Savet