

ureci file sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cureceg filea
- **3 kašikama** maslinovog ulja
- **1 kašica** senfa
- **1 kašika** zacinsko bilje
- po ukusu soli
- po ukusu biberna
- **150 g** sirovog kikirikia
- 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