

# **Svinjski file na moj nacin**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**pirinca
- **250 g**smrznute zlatne mešavine
- **1 glavicacrnog luk**
- **1**svinjski file
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po potrebiulje za prženje**

## **Priprema**

Iseckati crni luk, staviti ga u tiganj da se malo proprži. Zatim dodati zlatnu mešavinu. Dinstati oko 20 minuta. Za to vreme u drugoj posudi pirinac naliti vodom i ostaviti tako da stoji.

File iseci na medaljone, malo ih izlupati tuckom za meso, zaciniti po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin). Kada je povrce dinstano skloniti sa vatre, pirinac ocediti od vode, dodati ga povrcu. Sve zajedno izmešati pa preruciti u vatrostalnu ciniju. Staviti u rernu da se zapece oko 20 minuta na 200 stepeni. U tiganj sipati ulje da se zagreje. Isprižiti file (medaljone) sa obe strane po pet minuta.

Izvaditi iz tiganja. Servirati zajedno povrce sa pirincem i svinjskim fileom. Po želji poslužiti uz salatu od pecenih paprika.

**Savet**