

Svinjski file sa kajmakom i mladi krompirici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1svinjski file**
- **250 gkajmaka**
- **1 kgmladih krompirica**
- jaja
- brašno
- prezle
- suvi biljni zacin

Priprema

Iseci meso na šnicle i izlupati tuckom, posoliti. Na svaku šniclu dodati po 2 kašicice kajmaka. Urolati šnicle.

Svaku urolanu šniclu uvaljati u brašno pa u jaja koja smo umutili i dodali suvi biljni zacin pa u preze pa još jednom u jaja i u prezle. Da bi se dobio deblji sloj da ne bi iscureo kajmak.

Pržiti meso.

Mlade krompirice ocistiti i staviti ih u slanu vodu da se kuvaju. Kad provri voda kuvati ih 5 minuta. U tiganj sipati ulje. Kada se ulje ugreje dodati barene krompirice i pržiti do rumene boje.

Savet

Služiti toplo.