

Svinjski file sa kajmakom i mladi krompirici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 svinjski file
- 250 g kajmaka
- 1 kg mladih 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 ugrije dodati barene krompirice i pržiti do rumene boje.

Savet

Služiti toplo.