File sa knedlama od sira i sosom od oraha

Sastojci

Potrebno je:

- Za 4 osobe potrebno je:

Potrebno je:

- 800 g svinskog filea

Za knedle:

- 400 g švapskog sira
- 3 jajeta
- 3 kašike griza
- 3 kašike prezli
- 1/2 kašicice praska za pecivo
- malo soli

Za sos:

- 150 g mlevenih oraha
- 1 kisela pavlaka
- 2 cena belog luka
- 4 dl bistre supe
- 2 kašike margarina
- 3 kašike brašna

Priprema

File iseci na parcice debljine 2cm, posoliti i izlupati na što tanje šnicle. Na zagrejanom tiganju sa malo ulja ispržiti sa obe strane dok ne dobiju lepu boju i pecene slagati u vatrostalni sud.

Za knedle odvojiti žumanca od belanaca pa od belanca umutiti sneg. Izmešati sir, žumanca dodati griz, prezle, prašak za pecivo i polako umešati u sneg od belanaca. Ostaviti masu 15 min u frižideru.

Oblikovati knedle i kuvati u kljucaloj vodi 10-15 minuta. Vaditi šupljom kašikom kad isplivaju na površinu. Ostaviti ih malo da se ocede i njih reati preko mesa.

Za sos otopiti margarin sa malo ulja, dodati 2 cena izgnjecenog belog luka (može i u pahu) 3 kašike brašna i kratko propržiti. Naliti 4 dl bistre supe (napravi se vrlo lako sa pilecom ili od povrca kockicom za supu) povremeno mešati i pustiti 2-3 min da ukuva i da dobije gustinu, kad se sos malo prohladi u njega dodati pavlaku i mlevene orahe.

Sos preliti preko mesa i knedli i zapeci u zagrejanoj rerni 15-20 minuta.

Možda deluje malo komplikovano za spremiti ali vredi se malo potruditi, jako je ukusno i specificno jelo, svako ce se oduševiti njegovim ukusom :)