

Svinjski file sa hrskavim krompirom, sosom i pecurkama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za file:

- **1 (oko 700 g)file**
- **4-5 kašikaulja**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- drugih zacina po želji

Za hrskavi krompir:

- **5-6krompira**
- **maloulja**
- **po ukususoli**
- **po ukusualeve paprike**

Za sos od pavlake i sira:

- **2 dl pavlake za kuhanje**
- **po 30 g** 3-4 vrste tvrdog sira
- **1-2 kašike** kisele pavlake
- **po ukusubibera**
- **po ukusumuskatnog orašcica**

Pecurke:

- **po izboru** pecurke (šampinjoni)
- **1/2** limuna
- **1 dl** belog vina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

File oprati, ocistiti od žilica.

Iseci ga na komade sirine oko 3 cm. Dlanom pritiskati svako parce i formirati medaljone. Profesionalni kuvari kažu da file nikako ne lupati tuckom vec samo dlanovima pritiskati.

Svaki komad filea posoliti i pobiberiti, a možete posuti i nekim drugim zacinima po želji. Preliti medaljone uljem i ostaviti u frižider bar pola sata. Onda ih oržiti na malo ulja i to na pocetku na jakoj vatri da sa obe strane porumene, a onda još malo na tihoj vatri (po par minuta).

Dok se prže medaljoni isecen krompir, na krupnije komade (polovine, pa cetvrtine i svaku cetvrtinu na 2-3 dela), kuvati desetak minuta.

Izvaditi krompir pa ga poreati u pleh sa peki papirom. Posoliti i posuti alevom paprikom pa preliti sa malo ulja, a onda ga peci u rerni na 200'C dok ne porumeni (30-35 minuta). Krompir je zaista hrsjav spolja a unutra mekan.

Ispržene medaljone izvaditi iz tiganja i odmah posudu zatvoriti alufolijom da puste sok i tako ih ostaviti 7-8 minuta.

U šerpi izdinstati pecurke na ulju uz dodatak limunovog soka i vina kao i soli i bibera. U drugu šerpicu sipati pavlaku pa kad bude vrela dodati sireve i zacine. Kad se sirevi rastope i spoje sa pavlakom umešati na kraju kiselu pavlaku.

Kad je sve gotovo servirati na tanjur medaljone, krompir i pecurke. Preliti pecurke sosom, a i medaljone, po želji. Uz neku salatu poslužiti.

Savet

Poznato je da je file najmekši i najukusniji deo mesa. Priprema se na razne naine u rerni ili tiganju, ucelo ili kao medaljone. Možete i neki drugi sos poslužiti, na primer sos od zelenog bibera, svakako je veoma ukusan.