

Gurmanski file



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mešano mleveno meso
- **1 komad** svinjski file
- **3 kašike** ulja
- **250 g** lisnatog testa
- **1 jaje**
- **po ukusu**
- **po ukusu** bibera

Priprema

U tiganj na malo ulja propržiti mešano mleveno meso (pola svinjsko, pola junece), začiniti po ukusu. Pripremiti veći svinjski file, izdubiti ga po sredini. Izdubljeni deo u sredini napuniti mlevenim mesom. Punjeni file propržiti na malo ulja sa svih strana da se lepo zarumeni. Izvaditi ga iz tiganja pa ostaviti da se malo prohladi. Lisnato testo rastanjiti te na njega staviti file i upakovati ga u testo. Odgovarajuću tespsiju podmazati pa staviti pripremljen file u testu. Premazati umućenim jajetom. Staviti u zagrejanu rernu da se peče oko 50 minuta na srednjoj temperaturi. Im testu dobije željenu boju, prekriti ga folijom pa vratiti u rernu da se peče do 50 minuta.

Savet