

Obuceni svinjski file



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** svinjski file
- **300 g**mešano mleveno meso
- (pola svinjsko, pola junece)
- **100 g**iseckane slanine
- **2 kašicice** crvene zacinske paprike
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** jaje
- **150 g**slanine isecene na tanke listice

Priprema

Prvo napraviti smesu za punjenje. Izmešati meso, suvi biljni zacine, mlevenu papriku, slaninu iseckanu na kockice i jaje. Sve lepo sjediniti rukama. U svinjskom fileu napraviti udubljenje (ja sam to uradila drškom od varjace). Pripremljenom smesom napuniti udubljenje u fileu. Malo ga odgore posoliti.

Staviti file u vatrostalnu ciniju sa poklopcom pa staviti u rernu na 200 stepeni da se pece oko 30 minuta.

Nakon toga izvaditi file iz vatrostalne, pa ga umotati (obuci) u dimljenu slaninu.

Vratiti nazad u vatrostalnu i tako bez poklopca vratiti u rernu.

Ostaviti da se pece još desetak minuta,dok se slanina zarumeni i pusti svoj neodoljivi miris i ukus.

Savet