

# **Pohovani file,sampinjoni i riza**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**filea secenog na šnicle
- **200** griže
- **1 pakovanje**šampinjona
- pavlaka za kuwanje
- so
- suvi biljni zacin
- prezla
- **2**jajeta

## **Priprema**

Oprati rižu u 3-4 vode, opratu rižu staviti u šerpu naliti vodu i osoliti, ostaviti na šporet da se prokuva redovno pjesati da se pirinac ne zalijepi za dno šerpe. Secen file zaciniti, so, biber i suvi biljni zacin. Jaja ubutati dodati malo soli. Valjati file u jaja pa u prezlu pa opet vratiti u jaja pa u prezlu. Na zagrijanom ulju pržiti file sa obe strane. Oprati šampinjonje i secnake na listice pržiti na ulju malo osoliti, kad je skoro prženo dodati pavlaku za kuwanje. Malo da prokuva i skloniti sa šporeta. Iz kuvane riže procijediti vodu. Ostaviti rižu da se dobro osuši. Na tanjur dodati file, rižu prelititi sa sosom.

## **Savet**

Prijatno