

Španski tornado



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g juneceg filea
- 1 konzerva sardina
- 4 parceta kukuruznog hleba
- peršun
- 1 limun
- 2 kašicice ruzmarina
- 2 kašicice majcine dušice
- 1 cešanj belog luka
- 2 oljuštena krompira
- 2 kašike šerija
- maslinovo ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

File isecemo na 4 parceta. Parcad mesa posolimo i malo istanjimo kuvarskim cekicem. Beli luk, sardine i suve zacine posolimo i isitnimo mikserom. Krompir iseci kao za pomfrit i pržimo.

Na maslinovom ulju ispržimo parcad filea.

Hlebu skinemo korice i serviramo, tako što meso stavimo preko hleba, a preko mesa sos od luka i sardina.

Jesti uz pomfrit. Jelo se služi rashladjeno.

Uz ovo jelo je dobro popiti kvalitetno suvo crno vino... PRIJATNO.