

Svinjski file **diablo**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad oko 400 g** svinjskog filea
- **2 kašike** ulja
- **1/4 kašice** soli
- **1/4 kašice** sveže mlevenog bibera

Sos:

- **saft** od pečenog filea
- **50 ml** bujona ili vode
- **100 ml** pavlake za kuvanje 20% mm
- **1 kašica** rena
- **1 kašica** senfa
- **prstohvat** mlevene ili tucane cili paprike
- **1 kašika** hladnog putera
- **1 kašica** seckanog vlašca
- **prema potrebi** so

Prilog:

- **kuvanibrokoli**
- **pecen u rernikrompir**
- **pecena u rernišargarepa**

Priprema

Navedene mere su za 2 osobe. Kolicina se može duplirati. Odabрати tiganj koji je otporan na visoku temperaturu i može u rernu. Priprema mesa: File isprati pod hladnom vodom i posušiti papirnim ubrusom. Skinuti masnocu i opnice. Posoliti ga i dobro pobiberiti. Uključiti rernu da se greje na 190°C. U tiganj sipati ulje i zagrijati na jacoj vatri. Spustiti file i pržiti ga bez okretanja na toj jednoj strani 4 minuta. Povremeno pomerati file da se ne bi zalepio. Skloniti s ringle. Okrenuti file u tiganju na nepecenu stranu i staviti ga u zagrejanu rernu. Peci oko 20 minuta, ili dok file ne porumeni, ali bi trebalo da ostane mekan i socan iznutra, nikako prepečen. Izvaditi tiganj iz rerne, a file prebaciti na tanjir i poklopiti da se ne hladi.

Priprema sosa: Iz tiganja ukloniti višak masnoce ako je ima, a ne bi trebalo da je bude ako smo file dobro ocistili. Saft koji je ostao od pecenja mesa zagrijati u istom tiganju na umerenoj vatri. Dodati bujon ili vodu, pa ostaviti nekoliko minuta da kuva. Dodati pavlaku. Dodati ren, senf i cili papriku. Kuvati na tihoj vatri 5-10 minuta, sve dok se sos ne redukuje i zgusne. Kad se pojave mehurici to je znak da je sos pri kraju kuvanja. Skloniti tiganj s vatre i umešati hladan puter. Dodati vlašac. Proveriti da li je sos dovoljno slan, pa doterati ukus ako je potrebno. Ukoliko se pre serviranja sos suviše ohladio i zgusnuo, kratko ga zagrijati na tihoj vatri. File iseci na kriške debljine 1.5 cm i servirati uz sos.

Priprema priloga: Brokoli kuvati u loncu sa zagrejanom vodom kojoj smo dodali prstohvat šecera, soli i par kapi limuna. Posle nekoliko minuta brokoli preliter hladnom vodom da bi mu ostala lepa, zelena boja. Zagrijati rernu na 200°C. Na pleh postaviti hartiju. Krompir i šargarepu oljuštiti, isprati pod vodom i iseci na komade. Povrce staviti na pripremljen pleh, posoliti, poprskati uljem i promešati. Rasporediti tako da se komadi ne preklapaju. Staviti pleh u zagrejanu rernu i peci oko 20 minuta, ili dok povrce ne omekša i ne porumeni. Promešati bar jednom u toku pecenja. Servirati odmah.

Savet

Jednostavan recept za svinjetinu u krem-sosu sa senfom koji se, poznato je, odlino slaže sa svinjskim mesom. Jelo je za svaku priliku, pa i onu najsveaniju!