

File po srbsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- file 1 balíček
- zeleninové lečo 1 balíček
- **na obalení**
- hladká mouka 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- nastrouhaný eidam 1 ks
- tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Srbsko

Počet porcí: 1

Postup:

File osolíme, okmínujeme a obalíme v hladké mouce.

File vložíme na páněv do rozpáleného tuku a osmahneme. Poté omastek vylijeme na pekáč, kam položíme opečené file. Poklademe zeleninové lečo a dáme odkryté zapéct do trouby.

Před dopečením vše ještě posypeme strouhaným tvrdým sýrem a necháme dopéct.

K filé volíme přílohu podle chuti.