AROMATIČNA DIVLJINA

**Autor**Valentina Mlinac

ShareTweetSaveEmail

1

Marinada u zdjelu dodati vegetu, sol, papar, slatku papriku, ulje, kečap, majonezu, passata rajčicu, kopar, peršin i sjeckani češnjak. Sve sastojke promiješati i u marinadu uvaljati file divlje svinje i na njih staviti lovorov list. Marinirani file ostaviti u frižideru da odstoji minimalno 2-3h. Dok čekate da meso odstoji možete napraviti tartar umak kao prilog . Za tartar u zdjelu dodati kiselo vrhnje, naribanih krastavaca, češnjak u granulama, vlasac, sol i majonezu, promiješati i staviti u hladnjak. Nakon šta je meso odstajalo u posudu za pečenje staviti marinirani file divlje svinje, svinjsku mast i lovorov list ,podliti s 2 dl vode te prekriti posudu za pečenje aluminijskom folijom i staviti peči na 200 stupnjeva. Nakon 1 h i 30 minuta pečenja dodati mladi krumpir i peči još minimalno 45 min do 1 h(posudu za pečenje ne pokrivati). Peći dok voda ne po kuha i dok se meso i krumpir ne zapeku.
(savjet: file divlje svinje više puta okretati tijekom pečenja da se ne zasuši tj polijevati ga vodom u kojoj se peče, tada je file i drugi dan mekan kao duša)
Nadam se da Vam se moj recept svidio treba vremena da se pripremi i ispeče ali nakon toga je za prste polizat.

2 kom. file divlje svinje
0,50 prstohvat vegete
0,50 prstohvat papra
0,50 prstohvat soli
1 prstohvat slatka paprika
1 prstohvat kečap
2 žličica pasata račica(paradajz sos)
2 žličica ulje
2 žličica majoneza
34 kom. lovorov list
1 prstohvat kopar
1 prstohvat peršin
2 kom. ćešnjak
1 kg mladi krumpir
2 žlica svinjska mast
200 ml voda

200 ml kiselo vrhnje
56 kom. krastavci
1 prstohvat vlasac
0,50 prstohvat ćešnjaka u granulama



NAMIRNICE

2 kom. file divlje svinje
0,50 prstohvat vegete
0,50 prstohvat papra
0,50 prstohvat soli
1 prstohvat slatka paprika
1 prstohvat kečap
2 žličica pasata račica(paradajz sos)
2 žličica ulje
2 žličica majoneza
34 kom. lovorov list
1 prstohvat kopar
1 prstohvat peršin
2 kom. ćešnjak
1 kg mladi krumpir
2 žlica svinjska mast
200 ml voda
200 ml kiselo vrhnje
56 kom. krastavci
1 prstohvat vlasac
0,50 prstohvat ćešnjaka u granulama

Način pripreme

1

Marinada u zdjelu dodati vegetu, sol, papar, slatku papriku, ulje, kečap, majonezu, passata rajčicu, kopar, peršin i sjeckani češnjak. Sve sastojke promiješati i u marinadu uvaljati file divlje svinje i na njih staviti lovorov list. Marinirani file ostaviti u frižideru da odstoji minimalno 2-3h. Dok čekate da meso odstoji možete napraviti tartar umak kao prilog . Za tartar u zdjelu dodati kiselo vrhnje, naribanih krastavaca, češnjak u granulama, vlasac, sol i majonezu, promiješati i staviti u hladnjak. Nakon šta je meso odstajalo u posudu za pečenje staviti marinirani file divlje svinje, svinjsku mast i lovorov list ,podliti s 2 dl vode te prekriti posudu za pečenje aluminijskom folijom i staviti peči na 200 stupnjeva. Nakon 1 h i 30 minuta pečenja dodati mladi krumpir i peči još minimalno 45 min do 1 h(posudu za pečenje ne pokrivati). Peći dok voda ne po kuha i dok se meso i krumpir ne zapeku.
(savjet: file divlje svinje više puta okretati tijekom pečenja da se ne zasuši tj polijevati ga vodom u kojoj se peče, tada je file i drugi dan mekan kao duša)
Nadam se da Vam se moj recept svidio treba vremena da se pripremi i ispeče ali nakon toga je za prste polizat.

AROMATIČNA DIVLJINA
NAMIRNICENačin pripreme