

Svinjski file na moravski način: Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 25. aprila, u 13:15, na RTS 1

Ljubitelji mesa kažu da je svinjski file najukusniji deo. Zbog oblika često ga nazivaju i svinjski biftek, a u našim krajevima poznat je i kao ribić. S obzirom da nema mnogo masnoća trebalo bi ga pripremiti pažljivo, uz kratku termičku obradu. Nutricionisti kažu da obiluje gvožđem i da ga je zdravo povremeno uvrstiti u ishranu. File je i najskuplji deo svinjetine, pa su brojni recepti koji ga svrstavaju u vrhunske gastronomske domete.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja boravila je u Trsteniku, gde je od domaćina Dejana Markovića naučila kako se priprema svinjski file na moravski način i svinjski file u začinskom sosu od mesa "moravke", domaće sorte svinja koje su se nekada, u mnogo većem broju, gajile u ovom kraju Srbije. Nova epizoda Gastronomada, u ponedeljak, 25. aprila, u 13:15, na RTS 1.