

Svinjski file u začinskom sosu

Svinjski file u začinskom sosu

400 g svinjskog filea
2 kašike suncokretovog ulja

Marinada

$\frac{1}{2}$ kašičice čilija
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera sa belim lukom
 $\frac{1}{2}$ kašičice crnog luka u granulama
 $\frac{1}{2}$ kašičice majčine dušice seckane
2 kašike soya sosa

Sos

1 kašika kukurznog brašna
150 ml vode
2 kašike meda
marinada

Prženi pirinač

200 g pirinča
200 g graška
2 mlada luka
1 jaje
2 kašike suncokretovog ulja
1 kašičica morske soli
1 kašičica bibera šarene mešavine

Način pripreme

Svinjski file očistiti i iseći dijagonalno na medaljone. Napraviti marinadu od soya sosa, čilija, cimeta, bibera sa belim lukom, crnog luka u granulama i majčine dušice. Marinirati meso pa ga potom ispržiti na zagrejanom tiganju sa suncokretovim uljem. Propržiti meso 2-3 minuta sa obe strane pa ga skloniti sa strane. U istom tiganju pripremiti sos. Prvo spojiti kukuržno brašno sa 150 ml vode i umešati kako se ne bi pravile grudvice. Dodati i ostatak marinade u kojoj je stajalo meso. Na tiganj sipati med, pa i sve ostale pripremljene sastojke. Kratko kuvati uz neprestano mešanje dok se sos ne zgusne.

Skuvati pirinač. Propržiti skuvan pirinč na tiganju sa malo zagrejanog suncokretovog ulja. Dodati grašak i kada pirinač postane vreo dodati i jedno celo jaje i neprestano mešati. Na kraju začiniti morskom solju i šarenim biberom.

Servirati pirinač sa graškom, dodati ispržen svinjski file, sitno iseckan mladi luk i za kraj preliti sosom.