



Potrebno (za 4 osobe):

pileći file	75 dkg
mozzarella	12 dkg
rikula	5 dkg
pršut	12 dkg
suhi vrganji	2 dkg
suhe smokve	5 dkg
naranče	15 dkg
maslac	5 dkg
maslinovo ulje	1 dcl
bijelo vino	1 dcl
slatko vrhnje	1 dcl
sol, papar, bosiljak, kopar	po ukusu

Priprema:

Pileći file rastucite, posolite i začinite, a suhe vrganje namočite u toploj vodi.

Rikulu narežite na rezance i na svaki rastučeni odrezak stavite plošku pršuta i dodajte prstohvat rikule, vrganje, mozzarellu, plošku maslaca, bosiljak i kopar, pa preklopite drugim dijelom odreska i pričvrstite čačkalicom kako nadjev ne bi ispao.

Na srednje jakoj vatri ugrijte maslinovo ulje, položite odreske i opecite s obje strane. Nakratko ih izvadite, a u sok od pečenja dodajte narezane smokve. Kratko pirjajte, a zatim podlijte vinom i vrhnjem. Dodajte filetiranu naranču, te u umak vratite odreske. Kratko prokuhajte da umak prožme strukturu mesa. Servirajte toplo.