


Fileki, škembići ili tripice u saftu



- 1 kg [fileka](#)
- 150 g [masnije slanine](#)
- 150 g mrkve
- 150 g korjena peršina
- 100 g korjena celera
- 350 g luka
- 1-2 režnja češnjaka



- 2 VŽ svinjske masti
- 4 VŽ senfa
- 0,03 dl [jabučnog octa](#)
- 2 DL vrhnja za kuhanje (20% m.m.)
- 2 DL bijelog vina
- 1 MŽ grubo mljevenog [papra](#)
- 1 l mesne juhe ili vode
- 2 VŽ vegete

[Op. a]  [fileki](#) koje zovemo još i **tripice** ili **škembići** kupimo kod mesara već kuhane i očišćene. Prošla su vremena kada smo to morali raditi sami kod kuće, budući da je **kuhanje fileka** dugotrajan i nadasve mirisom vrlo neugodan posao. [/Op. a]



U ovisnosti o tome koliko su **fileki kuhani** potrebno ih je ili samo narezati na trakice dužine 5 cm i širine pola centimetra ili ako su malo tvrđi još prokuhati.

Tripice su kuhane kada ih možete zdrobiti pod prstima. Ako su tripice al dente onda su taman za daljnju pripremu.

Špek narežite na sitne kockice te ga propržite da počne puštati masnoću. Na to dodajte 1/2 VŽ masti te ocijeđene,

osušene i bitno ohlađene **fileke**. U protivnom će se **fileki** ljepiti i trgati. Propirjate kratko max. 1-2 min. Presipajte pržene **škembiće** i špek na stranu te u istu posudu dodajte ostatak svinjske masti.



Na ugrijanu mast ubacite na što sitnije (najbolje naribati) nasjeckani luk, mrkvu, korijen pešina i celera. Dinstajte sve dok [povrće](#) ne omekani. Na kraju dodajte nasjeckani češnjak te popržite kratko, taman da češnjak zamiriši. Dodajte senf i na laganoj vatri, uz konstantno mješanje prodinstajte, toliko dugo dok osjećate miris octa. Podlijte sa vinom i dinstajte dalje dok sve ne reducira na polovicu. Podlijte sa 2/3 vode ili mesne juhe i kuhajte poklopljeno, na laganoj vatri, toliko da **saft** postane kašast cca. 45 minuta. Povremeno promješajte da se nebi zaljepilo. Kada je umak postao kašast sve promiksajte štapnim mikserom. Vratite na laganu vatra te sada dodajte prepržene **fileke** i špek, podlijte ostatkom juhe ili vode. Začinite vegetom i paprom, podlijte jabučnim octom. Kuhajte daljnjih 15 min. i na kraju dodajte vrhnje za kuhanje. Pustite da **tripice u saftu** zakipe i odmah ih maknite na stranu.

Promješajte i ostavite poklopljeno 30 minuta prije serviranja. Meni **škembići na saft** najbolje pašu podgrijani drugi dan.

Fileke na saft servirajte sa pire krumpirom i obavezno sa [kiselim krastavcima](#).



www.moja-kuhinja.com