

# Muschi file de vaca a la flamande

## Ingrediente

*6 felii de muschi file  
1 pahar de vin alb  
1 ceasca de ulei  
500 g prune afumate  
1 piept de pasare  
1 cana de supa  
sare  
piper macinat*

## Preparare

*Se rumenesc feliile de muschi in ulei fierbinte, sarate si piperate dupa gust. Se lasa in vasul in care s-au prajit, se acopera cu o cana de supa de zarzavat sau de carne si un pahar mic de vin alb. Se acopera cratita si se lasa sa fiarba la foc mic douazeci de minute. Prunele se spala, li se scot samburii si se lasa in apa rece o ora. Se arunca apa in care au stat, se pun prunele peste friptura si se mai fierb impreuna o ora. Se adauga apa calda in timpul fierberii, pentru ca mancarea sa nu scada de tot. Cand prunele au ajuns la forma lor initiala, mancarea este gata. Se pune peste ea un piept de pasare taiat felii groase, se mai fierb impreuna un sfert de ora, dupa care se ia cratita de pe foc.  
Mancarea se serveste calda, cu paine proaspata.*