

Wołowina Wellingtona



LIDZIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

wołowina	4 plastry
sól do smaku	
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
musztarda	
szynka parmeńska	8 plastrów
ciasto francuskie	1 opakowanie
jajko	1

Masa pieczarkowa

ząbek czosnku	1
cebula	1
masło	1 łyżka
pieczarki	30 dag
sól do smaku	
pieprz	do smaku

Naleśniki

jaja	1
mleko	75 ml
mąka pszenna	3 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć, osuszyć, oprószyć solą i pieprzem.
- KROK 2 Smażyć silnie rozgrzanej patelni, aż będzie brązowe ze wszystkich stron.
- KROK 3 Wyjąć na talerz i jeszcze ciepłe posmarować musztardą. Odstawić.
- KROK 4 Na maśle usmażyć poszatkowaną cebulę i czosnek. Dodać drobno pokrojone pieczarki i smażyć na silnym ogniu, żeby nie puściły soku. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Odstawić do wystygnięcia.
- KROK 5 Jajko rozmącić z mlekiem, dodać mąkę i wyrobić gładkie, niezbyt gęste ciasto. Usmażyć na maśle cienkie naleśniki, z obu stron na złoty kolor. Na każdy naleśnik ułożyć porcję pieczarek, rozsmarować.
- KROK 6 Na wierzchu położyć mięso. Podwinąć brzegi naleśników.
- KROK 7 Następnie ciasto francuskie przekroić na 4 części. Na każdej ułożyć plastry szynki, a na nich naleśniki z mięsem.
- KROK 8 Zawinąć, zlepić brzegi ciasta. Ułożyć „szwem” do dołu, na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch każdej paczuszki naciąć kilkakrotnie nożem. Posmarować rozmąconym jajkiem. Piecz przez około pół godziny minut (lub dłużej, jeśli wolimy bardziej wypieczone mięso) w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Po wyłączeniu piekarnika odczekać 5-10 minut, by mięso odpoczęło. Przepis znajduje się na moim blogu Kuchenne rozterki początkującej blogerki <http://gorzko-gorzki.blogspot.com/>