Polędwica wołowa w cieście francuskim z farszem pieczarkowo ziołowym

POLLY66

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	5
pieczarki	50 dag
masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej roślinny	
polędwica wołowa	1 kg
tymianek	
cząber	
ciasto francuskie	ok50 dag
żółtko jajek	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki i posiekaną cebulę zeszklić na maśle.Przyprawić solą,pieprzem,przyprawą uniwersalną i podlać winem.Jak odparuje,odstawić i dodać pokrojoną natkę,garść tymianku i odrobina cząbru. Mięso usmażyć na oleju ok 20min,oprószyć solą i pieprzem.Rozmrożone ciasto troszkę rozwałkować,posmarować bułką,wyłożyć farszem pieczarkowym i na wierzch polędwicę.Zawinąć,z pozostałości ciasta uformować pasy i udekorować nimi pieczeń.Posmarować żółtkiem i piec ok20-25min w 180stopniach.Idealne na "wystawny rodzinny"obiad;)