

Wykwintna polędwiczka



PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	50 dag
cebule	3
pietruszka	4 łyżki
masło	2 łyżki
polędwiczki wieprzowe	4
szynka konserwowa	25 dag
ciasto francuskie	45 dag
jajko	1
olej	2 łyżki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule i pieczarki oczyścić, drobno pokroić, podsmażyć na maśle do całkowitego odparowania wody. Polędwiczki oczyścić, przyprawić, obsmażyć na rozgrzanym oleju. Ciasto francuskie rozwałkować na 4 prostokąty, na każdym ułożyć równą warstwę przygotowany farsz. Na farszu rozłożyć plastry szynki i obsmażoną polędwiczkę. Całość zrolować, zlepić brzegi. Ciasto posmarować rozmąconym jajkiem. Piec 25 minut w temp. 170 stopni C.