

Przepis dnia V: Polędwica Wellington, odc. 78



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	500 g
jajko	1 sztuka
masło	
Czosnek staropolski Prymat	
tymianek	
rozmaryn	
ciasto francuskie	1 płat
Musztarda sarepska Prymat	
boczek wędzony	10 plastrów
borówki	8-10 sztuk
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Borowiki kroimy na mniejsze kawałki. W rondelku rozgrzewamy masło, wrzucamy grzyby i doprawiamy czosnkiem staropolskim, rozmarynem i tymiankiem.
- KROK 2 Kroimy polędwicę na pół, doprawiamy solą i pieprzem. Na patelni rozgrzewamy olej i obsmażamy mięso z każdej strony. Na blachę wykładamy papier do pieczenia.

- KROK 3 Obsmażone mięso zdejmujemy z patelni i smarujemy miękkim masłem. Wkładamy na chwilę do lodówki. Podsmażone grzyby przekładamy na deskę i po wystudzeniu siekamy.
- KROK 4 Mięso po wyjęciu z lodówki smarujemy jeszcze musztardą. Na każdy kawałek będzie potrzebna 1 mała łyżeczka. Na folii do żywności układamy 5 plasterków boczku, na boczek kładziemy farsz grzybowy, na to jeden kawałek polędwicy i zawijamy, pomagając sobie folią. Czynność powtarzamy z drugim kawałkiem mięsa.
- KROK 5 Rozwijamy ciasto francuskie, kroimy na dwa kawałki. Na kawałkach ciasta kładziemy porcje mięsa zawinięte w boczek (bez folii). Porcje mięsa zawijamy ciastem i szczelnie zaklejamy.
- KROK 6 Tak przygotowane kawałki mięsa przekładamy na blachę. Oddzielamy białko od żółtka i rozkłóconym żółtkiem smarujemy ciasto. Wstawiamy mięso na 25 minut do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni.