

Wielkanoc: Polędwica w cieście francuskim



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

polędwica wieprzowa 900 gramów

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

Majeranek suszony Prymat 2 łyżki

oliwa 1 łyżka

Musztarda sarepska Prymat 2 łyżki

Karmelizowana cebulka:

cebula biała 2 sztuki

cebula czerwona 2 sztuki

olej 1 łyżka

masło 1 łyżka

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

cukier brązowy 1 łyżeczka

ocet balsamiczny 1 łyżka

ocet winny czerwony 1 łyżeczka

Dodatkowo:

ciasto francuskie 200 gramów

szynka parmeńska 200 gramów

żółtko jajek

1 sztuka

Majeranek suszony Prymat

1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie karmelizowanej cebuli:

Cebule pokroić w talarki. Na patelni rozgrzać olej i masło, wrzucić cebulę i smażyć ok. 20 minut, często mieszając. Po tym czasie dodać sól i pieprz do smaku i smażyć kolejne 10 minut. Gdy cebula się przyrumieni, dodać do niej ocet winny i balsamiczny i gotować, aż nadmiar płynu odparuje. Na koniec dodać cukier i smażyć jeszcze kilka minut.

Przygotowanie polędwicy:

Polędwice (2 sztuki, każda po ok. 450 gramów) dokładnie oczyścić z błonek, opłukać i osuszyć. Natrzeć solą i sporą ilością kolorowego pieprzu i oliwą. Oprószyć majerankiem.

Rozgrzać patelnię i obsmażyć każdą polędwicę oddzielnie z każdej strony – łącznie ok. 8-10 minut na sztukę. Zdjąć z patelni i jeszcze ciepłe mięso posmarować musztardą. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni.

Na desce ułożyć plastry szynki parmeńskiej, nakładając jeden na drugi. Na szynce położyć polędwicę, a na polędwicy rozłożyć połowę karmelizowanej cebuli. Zawinąć polędwicę w szynkę. W ten sam sposób przygotować drugą polędwicę.

Rozłożyć ciasto francuskie (można je lekko rozwałkować) i przeciąć na pół. Na jednej części ciasta położyć polędwicę i owinać ją ciastem, zlepiając boki. Tak samo owinać drugą polędwicę.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, umieścić na niej mięso łączeniem do dołu, posmarować roztrzepanym żółtkiem i posypać majerankiem. Piec przez 30-40 minut na dolnej półce.

Po upieczeniu pozostawić 10 minut w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami. Przed podaniem pokroić w plastry.