



www.pwkier.pl

Polędwica Wellington



Polędwica wołowa w cieście to efektowne danie główne - na specjalne okazje. Idealnie pasuje więc do świąt. Zapraszamy do wspólnego przygotowania Polędwicy Wellington.

SKŁADNIKI:

- polędwica wołowa
- pieczarki
- musztarda dijon
- czosnek
- szynka parmeńska
- ciasto francuskie
- żółtko
- sól
- pieprz
- tymianek
- olej
- świeży szpinak
- cebula
- czosnek

PRZYGOTOWANIE:

Polędwicę wołową należy oczyścić z błon i wyciąć środkową jej część. Następnie mięso solimy i przyprawiamy pieprzem. Doprawioną polędwicę smażymy z każdej ze stron, na rozgrzanym wcześniej oleju, tak aby mięso „zamknąć”.

Następnie siekamy wcześniej umyte i osuszone pieczarki. Smażymy je na patelni, dodając rozgnieciony czosnek. Całość doprawiamy solą i pieprzem oraz tymiankiem. Gdy pieczarki odparują swój nadmiar wody, przekładamy je do osobnego naczynia.

Na blacie rozwijamy folię spożywczą, układamy na niej cienko pokrojone plastry szynki parmeńskiej. Na nią układamy pieczarki, następnie polędwicę, którą smarujemy musztardą dijon. Całość należy ciasno zawinąć folią i włożyć do lodówki na ok. 30 minut. Po upływie tego czasu odwijamy mięso z folii i układamy na kawałku ciasta francuskiego. Przy użyciu folii zawijamy całość dość ciasno i wkładamy do lodówki na kolejne 15 minut. Kiedy minie kwadrans, ciasto smarujemy roztrzepanym żółtkiem. Następnie za pomocą tej strony noża nadajemy wzór na cieście i posypujemy gruboziarnistą solą. Całość wrzucamy do wcześniej nagrzanego do temperatury 180 stopni Celsjusza piekarnika, na ok. 35-40 minut.

Na rozgrzanej patelni wraz z olejem wrzucamy rozgnieciony czosnek i cebule. Chwilę smażymy, ściągamy z ognia i wrzucamy szpinak tak aby lekko go ogrzać.