



Говядина веллингтон



Ингредиенты

◦ Шампиньоны целые маринованные	1 банка (540г)
◦ Бекон	6 ломтиков
◦ Перец	по вкусу
◦ Горчица	3 ст. л.
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Тесто слоеное	300 г
◦ Яичный желток	2 шт.
◦ Масло оливковое	70 мл
◦ Говяжья вырезка	700 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 70 мин

🍴 6 порции

🍽 403 ккал

1. Промойте шампиньоны и измельчите их в блендере. Получившуюся массу выложите на сковороду, выпарите воду.

2. На другой сковороде обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Затем добавьте его к грибам, посолите и поперчите, перемешайте и пожарьте.

3. На раскаленном оливковом масле обжарьте говядину (приправленную солью и перцем) с каждой стороны по полминуты. Снимите мясо с огня и обмажьте горчицей.

4. На столе разложите пищевую пленку и выложите на нее ломтики бекона, сверху - шампиньоны, а затем по центру поместите мясо. Оберните бекон вокруг говядины, заверните рулет в пленку и уберите в холодильник на 15 минут.

5. Раскатайте из теста прямоугольник толщиной 3 мм. Снимите с рулета пленку и выложите на середину прямоугольника, а тесто вокруг смажьте яичными желтками.

6. Заверните рулет в тесто и выложите на промивень, смазав желтком. Поставьте в холодильник на 15 минут.

7. Разогрейте духовку до 200°C и запекайте рулет в течение 40 минут. Достаньте мясо из духовки и дайте ему отдохнуть 15 минут. И можно подавать к столу!



Совет

Правильно приготовленная говядина веллингтон остается слегка розоватой в центре. Замечательное праздничное блюдо.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>