



Говядина Веллингтон

Ингредиенты

2 персоны

Говяжья вырезка.....	750 гр
Шампиньоны.....	400 гр
Горчица английская.....	40 гр
Яичный желток.....	2 шт
Мука на подпыл.....	100 гр
Оливковое масло.....	20 гр
Свежемолотый перец.....	5 гр
Соль морская.....	20 гр

Для теста:

Сливочное масло.....	75 гр
Мука.....	270 гр
Дрожжи.....	10 гр
Молоко.....	130 гр
Яйцо куриное.....	2 шт

Этапы приготовления

1. Сливочное масло, муку, дрожжи, молоко и яйцо смешать до однородной

массы. Дать настояться в течении 30 минут.

2. Говядину зачистить от всех прожилок. Замариновать в соли и перце. Оставить на 10 минут.
3. Шампиньоны порезать тонким слайсом и обжарить на оливковом масле до готовности.
4. Говядину обжарить со всех сторон по 1,5 минуты. Сверху нанести обильным слоем горчицу.
5. Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной не больше 0,5см.
6. Выложить обжаренные грибы, оставляя по краям тесто примерно 5 см для зажима.
7. Выложить обжаренную говядину на грибы. Края теста смазать половиной желтка.
8. Завернуть все в рулет. Сверху теста сделать небольшие надрезы (чтобы тесто не надувалось), и смазать желтком.
9. Убрать в духовку на 30 минут при температуре 180 градусов.