

ביף וולינגטון עסיסי



רכיבים

- גרם סינטה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- חבילה בצק עלים מופשרת
- חלמון
- בצל
- סלסילה פטריות שמפיניון
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- גבעולים תימין (מופרדים לעלים)
- כף מרק פטריות ר.טבעיים 220ג גדושה

הכנה

1. מתבלים את נתח הבשר במלח גס ובפלפל שחור גרוס.
2. צורבים את הנתח במחבת חמה מכל הצדדים.
3. מטגנים את הבצל והפטריות יחד ומתבלים במלח, אבקת מרק פטריות, פלפל שחור וטימין.
4. מניחים לתערובת להתקרר.
5. מרדדים מעט את בצק העלים כדי שיהיה רחב וארוך מהנתח ויוכל לעטוף אותו.
6. מפזרים במרכז הבצק מתערובת הבצל והפטריות ומניחים מעל את נתח הבשר.
7. סוגרים את מעטפת הבצק ודואגים שהתפר יהיה כלפי מטה.
8. טורפים את חלמון הביצה ומורחים על הבצק.
9. מעבירים למקרר ל-30 דקות.
10. מוציאים מהמקרר ואופים בחום של 200 מעלות כ-30 דקות.
11. כשהמאפה מצטנן מעט פורסים לפרוסות של 3 ס"מ ומגישים.

90 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕