



## **MENU GRILLOWE**

### **Polędwica Wellington**

#### **Składniki**

1,5 do 2 kg polędwicy wołowej  
1/2 kg mrożonego ciasta francuskiego  
1 kg pieczarek (lub świeżych borowików)  
2 cebule  
4 łyżki posiekanej natki pietruszki  
jajko  
2 łyżki masła  
2 łyżki oleju  
sól, pieprz

#### **Sposób wykonania**

Polędwicę oczyścić z błon, obwiązać bawełnianą nicią, aby mięso zachowało regularny kształt w czasie smażenia. Obrumienić na mocno rozgrzanym oleju, po 1 minucie z każdej strony. Zdjąć z patelni i lekko oprószyć solą i pieprzem. Mięso ostudzić, zdjąć nici. Ciasto rozmrozić, przyciąć do kształtu mięsa.

Grzyby oczyścić, pokroić w plasterki. Cebule obrać, drobno posiekać, zeszklić na maśle. Dodać pokrojone grzyby, oprószyć solą i pieprzem, smażyć 10 minut, aż odparuje płyn. Masę grzybową wymieszać z posiekaną natką, ostudzić. Na płacie rozmrożonego ciasta francuskiego rozłożyć równą warstwę masy grzybowej.

Polędwicę ułożyć na cieście z grzybami, zawinąć. Ciasto zlepić, posmarować roztrzepanym jajkiem. Resztę ciasta pokroić w paski i przykleić na wierzchu, posmarować jajkiem. W cieście zrobić 3 "kominki". Piec 10 minut w temp. 200C a następnie 30 minut w temp. 180C.