

Svíčková Wellington I

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí svíčková 800 g
- listové těsto 500 g
- olej 4 lžíce
- bylinkové koření 2 lžička
- worcesterová omáčka 1 lžička
- vejce 1 ks
- hladká mouka 0.5 hrst
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěné maso osolíme, pokapeme olejem, bylinkové koření vetřeme do masa spolu s worcesterovou omáčkou a dáme na 2 hodiny do ledničky odležet
2. Maso opečeme ze všech stran na rozehřátém oleji, až se vytvoří kůrka, pak necháme zchladnout
3. Listové těsto vyválíme na pomoučeném vále na plát, okraje odkrojíme a zarovnáme (odřezky dáme stranou), maso do něj zabalíme, dáme na plech vyložený pečicím papírem spojem přehnutým dole, ozdobíme odřezky z těsta a celé potřeme rozšlehaným vejcem

4. Vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme dozlatova (asi 30 minut), po ukrojení má být řez uprostřed růžový.

Poznámka:

Běžně se mezi listové těsto a opečené maso ještě vkládá další ingredience, jako například mleté hovězí či kuřecí maso, paštika, nebo například podušené houby či špenát.