

Svíčková Wellington III

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí svíčková 700 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Rohlík 1 ks
- Máslo 3 lžíce
- Mleté kuřecí maso 350 g
- Vejce 2 ks
- Žloutek 1 ks
- Smetana 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Worchestrová omáčka 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 0.5 lžička
- Listové těsto 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Svíčkovou očistíme, odblaníme, potřeme olejem a v hluboké pánvi na oleji 15 minut opékáme. Pak maso vyjmeme a necháme vychladnout. Rohlík nakrájíme na plátky a namočíme do vlažné vody. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a na másle zesklivatíme. Přidáme namočený a vymačkaný rohlík, mleté maso, 2 vejce, smetanu. Promícháme, osolíme, opepříme, přichutíme mletou paprikou a worcesterskou omáčkou. Prochladlé maso osolíme a opepříme, ze všech stran zabalíme do masové směsi a necháme dobře vychladit. Listové těsto dotenka rozválíme a vychlazené maso do něj

zabalíme. Položíme na vodou pokropený plech spojem dolů, potřeme rozšlehaným žloutkem a v troubě vyhřáté na 200 stupňů pečeme asi 10 minut, dokud těsto nevyskočí. Pak teplotu snížíme na 160 stupňů a pečeme dalších 50 minut.