


# Beef Wellington

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

800 g bifteka  
1 žlica K Plus maslinovog ulja  
2 žlice Dijon senfa  
500 g K Plus šampinjona  
1 mali luk  
1 grančica svježeg timijana  
30 g K Plus maslaca  
180 g Special Moments pršuta  
275 g Minute svježeg lisnatog tijesta  
1 K Plus jaje  
Sol  
Papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Obilno posolite i popaprite biftek. Zagrijte maslinovo ulje u tavi na visokoj temperaturi i prepecite biftek sa svih strana oko 60 sekundi, dok ne dobije lijepu boju. Prebacite meso na tanjur, premažite biftek sa svih strana Dijon senfom i stavite ga u hladnjak da se ohladi.

Jako sitno nasjeckajte luk i šampinjone. Otopite maslac i dodajte luk i gljive. Kuhajte oko 20 minuta dok višak tekućine ne ispari. Začinite solju i crnim paprom, a zatim stavite u hladnjak na 15 minuta da se ohladi.

Na radnu površinu postavite prozirnu foliju dvostruko veću od bifteka. Složite kriške pršuta u pravokutnik preko folije i ravnomjerno premažite smjesom gljiva. Postavite biftek na donji rub pršuta i uz pomoć folije čvrsto zarolajte. Zatvorite krajeve folije i stavite u hladnjak na 30 minuta.

Otvorite lisnato tijesto i premažite rubove smjesom od jaja. Skinite foliju s bifteka i postavite ga na donji rub lisnatog tijesta te zarolajte meso u tijesto. Premažite roladu ostatkom jajeta i pospite krupnom soli.

Pecite Wellington 30 - 35 minuta na 200 °C, pa ostavite da odmori 15 minuta prije rezanja i posluživanja.