



МЯСО С ГРИБАМИ В ТЕСТЕ

Для вчерашних "ленивых пирожных" разморозила упаковку теста. Половину использовала, а второй половине что пропадать?!?!



Понадобится:

слоеное тесто - 500 граммов
телятина (выбирай стейковый кусок, большой, плоский и без жил) - 400 граммов
грибы (у меня были шиитаке) - 200 граммов
лук - 1 штука
желток - 1 штука
кунжут - 1 столовая ложка

Приготовление:

На хорошо разогретой сковороде обжарь лук и грибы, посоли. Мясо разрежь поперек и немного отбей. Положи кусочки мяса внахлест, посоли, поперчи и выложи на него грибы с луком.

Заверни в рулет и зафиксируй шпажками или кулинарной нитью.

Обжарь на сливочном масле с двух сторон по несколько минут.

Тесто раскатай в большой пласт и выложи на него мясо.

Сними шпажки или кулинарную нить и плотно заверни тестом мясо.

Запекай в заранее разогретой до 200 градусов духовке 50 минут.

Затем смажь тесто смесью желтка и воды и посыпь кунжутом, запекай еще 10 минут.