

## POŁĘDWICA WELLINGTON

### SKŁADNIKI:

1-1,5 kg polędwicy wołowej Uczta Qulinarna  
2 czerwone cebule  
500 g pieczarek  
2-3 ząbki czosnku  
300 g świeżego szpinaku  
1 opakowanie ciasta francuskiego  
olej lub masło klarowane  
sól i pieprz  
1 żółtko  
1-2 łyżki mocnego espresso

#### *Naleśniki:*

1 jajko  
1 szklanka mąki  
1 szklanka mleka  
szczypta soli  
olej do smażenia

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować ciasto naleśnikowe: wszystkie składniki miksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Jeśli ciasto będzie zbyt gęste, dolać odrobinę wody. Na posmarowanej olejem patelni usmażyć kilka cienkich naleśników (zamiast smarowania patelni tłuszczem, możemy dodać do ciasta odrobinę oleju).
2. Cebulę posiekać w drobną kostkę. Pieczarki obrać, a następnie zmixować blenderem. Na rozgrzanym oleju lub maśle klarowanym podsmażyć cebulę. Następnie dodać pieczarki. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Całość podsmażyć. Doprawić solą i pieprzem.
3. Mięso oczyścić i oprószyć solą oraz pieprzem. Następnie obsmażyć z każdej strony na oleju. Podobnie jak farsz, polędwica musi ostygnąć.
4. Przygotować masę szpinakową: liście szpinaku

## POŁĘDWICA WELLINGTON

- wrzucić na patelnię z rozgrzanym olejem.  
Doprawić solą i pieprzem. Smażyć przez chwilę.
5. Na naleśnikach ułożyć warstwę grzybów i szpinaku. Wyłożyć polędwicę, po czym owinąć ją naleśnikami. Ostatnią warstwą jest ciasto francuskie (naleśniki wchłoną nadmiar wody z farszu, dzięki czemu ciasto francuskie będzie kruche).
  6. Polędwica Wellington musi mieć złotawy kolor. Aby go uzyskać, należy zmiksować żółtko z odrobiną mocnego espresso, a następnie mieszanką posmarować przygotowany rulon. Całość włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C. Piec przez 30 minut. Przed podaniem polędwicę pokroić w plastry o grubości ok. 2 cm.