



Schab a'la Wellington

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 150 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

- schab - 1 kg
- pieczarki - 400 g
- cebula - 1 szt.
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- boczek w plastrach - 200 g
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- smalec gęsi lub wieprzowy - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej do smażenia - trochę
- żółtko lub mleko - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę zeszklić na rozgrzanym oleju. Dodać pieczarki, wszystko razem przesmażyć, aż cały płyn odparuje. Dodać drobno pokrojoną natkę pietruszki. Przyprawić solą i pieprzem. Wymieszać.

KROK 2: Schab przyprawić solą lub swoją ulubioną mieszanką przypraw (ja bardzo często używam przyprawy do wieprzowiny). Obsmażyć na patelni na mocno rozgrzanym gęsim smalcu. Przełożyć na deskę, by mięso odpoczęło.

KROK 3: Na dużym kawałku folii spożywczej ułożyć plastry boczku – tak, by zachodziły na siebie.

KROK 4: Na boczek wyłożyć farsz grzybowy.

KROK 5: Na grzybach umieścić obsmażoną polędwiczkę wieprzową i bardzo szczelnie zawinąć – za pomocą folii. Końce zakręcić, całość zrolować tak, by powstał duży „cukierek”. Wstawić do lodówki na mniej więcej 1h.

KROK 6: Schłodzony schab rozwinąć z folii i przełożyć na ciasto francuskie.

KROK 7: Zawinąć tak, by złączenie wypadło na spodzie. Końce skleić. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Posmarować roztrzepanym żółtkiem lub mlekiem.

Wstawić na 1h do piekarnika, nagrzanego do 180 st. C.

KROK 8: Po upieczeniu zostawić w wyłączonym piekarniku na 10 minut. Podawać pokrojone w grube plastry.