



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasadör
Krušovice 12%

"Beef Wellington" s teplým šošovicovým šalátom a rezančkami údenej šunky

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Hovädzia sviečkovica, 600 g
- Dijonská horčica, 1 PL
- Worcesterská omáčka, 1 ČL
- Trojfarebné steakové korenie, 2 PL
- Maslo, 1 PL
- Soľ
- Šalotka, 60 g
- Lesné huby sušené, 80 g
- Maslo, 2 PL
- Sušená šunka, tenké plátky, 50 g
- Lístkové cesto, 200 g
- Vajce na potieranie, 1 ks
- Šošovica /drobnozrná/ suchá alebo šošovica varená, 250 g
- polotovary v plechovke, 2 ks po 400 g
- Cibuľa červená, 1 malá
- Karotka, 100 g
- Cesnak, 1 - 2 strúčiky
- Olivový olej, 90 ml
- Balsamicový ocot, 1 PL
- Čerstvá petržlenová vňať, 1 PL
- Soľ, čierne mleté korenie
- Údená šunka, 80 g
- Bobkový list /použijeme, ak varíme zo suchej šošovice/, 1 ks
- Maslo, 1 PL
- Múka hladká, 1 ČL

POSTUP

1. Večer potrieme sviečkovicu horčicou, worcesterskou omáčkou a drveným korením, zabalenú vo fólii dáme do chladničky.
2. Namočíme sušené huby na 15 minút do horúcej vody.
3. Šošovicu namočíme do horúcej vody na 20 minút, vodu zlejeme a šošovicu uvaríme v čistej osolenej vode s bobkovým listom domäkka.
4. Predhrejeme rúru na 220 °C.
5. Sviečkovicu opečieme na masle zo všetkých strán, osolíme a necháme vychladnúť. Výpek rozvaríme s 50 ml vody a odložíme.
6. Na panvici rozpustíme 2 lyžice masla, osmažíme šalotku a scedené huby nasekané nadrobno asi tak 5 minút, vydušíme takmer dosucha a necháme vychladnúť. Časť vody z húb odložíme.
7. Na fóliu rozložíme plátky sušenej šunky, cibuľovo-hubovú zmes, položíme mäso, zabalíme a dáme do chladničky na 20 minút.
8. Medzitým opečieme šalotku na 2/3 olivového oleja s nadrobno nakrájanou karotkou, osolíme, okoreníme, pridáme 100 ml vody z uvarenej šošovice a varíme asi 10 minút. Pridáme šošovicu, prelisovaný cesnak a balsamico, prevaríme, dochutíme, posypeme čerstvo nakrájanou vňaťou a pridáme na oleji opečené rezančky šunky.
9. Rozvaľkáme lístkové cesto, strany natrieme žĺtkom a položíme stuhnuté mäso. Všetky konce dobre postláčame. Mäso v cestíčku zvrchu zľahka narežeme a znova potrieme rozšľahaným žĺtkom. Môžeme posypať hrubou morskou soľou. Zapichneme teplomer na pečenie mäsa a dáme do rúry.
10. Pečieme pri teplote 230 °C asi 10 minút, potom znížime teplotu na 180 °C na 10 až 15 minút, kým teplota uprostred mäsa je 55 - 62 °C. Po vybratí z rúry udržiavame v teple až do servírovania. Krájame na 2,5 - 3 cm plátky.
11. Na panvici zohrejeme maslo, zaprášime lyžičkou múky, prilejeme výpek z mäsa, 100 ml vody z namočených húb, prevaríme na hustotu omáčky a pokvapkáme ňou porcie mäsa.