

Kurací Wellington

Potrebuje

- - kuracie prsia
- - soľ, rasca, mleté čierne korenie
- - lístkové cesto
- - syr Karička tehla
- - šunka
- - vajíčko na potretie
- - Plnka:
- - šampiňóny
- - cibuľa
- - cesnak
- - soľ, rasca drvená
- - petržlenová vňať

Postup

Plnka – šampiňóny, cibuľu a cesnak nakrájame úplne na drobno, cibuľu speníme na oleji, pridáme nasekaný cesnak, šampiňóny, podusíme, osolíme, okoreníme, pridáme petržlenovú vňať a necháme úplne vydusiť zo šťavy. Kuracie prsia umyjeme, osušíme a zprudka opečieme zo všetkých strán, osolíme, okoreníme. Na lístkové cesto uložíme plátky tvrdého syra, šunky, šampiňónovú plnku, do stredu uložíme mäso a zabalíme do úhľadného balíčka. Potrieme vajíčkom a dáme piecť do rozohriatej rúry na 200°C asi 15 minút, potom zvýšime na maximum alebo zapneme gril a zapečieme.

Tento recept nám posielala: Eva zo Starej Turej

náročnosť: stredná

čas: 45

porcie: 4