

Мясной рулет «Веллингтон»

Ингредиенты:

Говяжий окорок – 1 килограмм
Свиная шейка – 200 грамм
Лук-шалот – 100 грамм
Морковь – 100 грамм
Красный сладкий перец – 120 грамм
Бекон – 120 грамм
Чеснок – 3 зубчика
Перец чили – 2 грамма
Розмарин – 1 веточка
Оливковое масло – 100 миллилитров
Кориандр молотый – 5 грамм
Бездрожжевое слоеное тесто – 400 грамм
Сливки 33% – 200 грамм
Копченый сыр – 100 грамм
Яйцо – 1 штука
Соль, перец



Говядину и свинину пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук-шалот, морковь, сладкий перец, бекон и чеснок мелко нарезать. Перец чили и иголки розмарина мелко нарубить. Овощи слегка обжарить на сковороде на оливковом масле в течение 5 минут, приправив солью, перцем и кориандром. Слегка охладить. Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 0,5 см. Смешать обжаренные овощи с фаршем, добавить сливки и тертый копченый сыр, хорошо перемешать. Завернуть фарш с овощами в раскатанное тесто. Защипать края теста, смазать взбитым яйцом и поставить запекаться в духовку на 20 минут при 170 градусах. Подавать мясной рулет на стол целиком, затем порционно нарезать.