

Hovězí svíčková v obalu z listového těsta

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Maso osolíme, opepříme, a v horkém tuku ze všech stran opečeme. Poté vyjmeme a výpek zachováme. Houby namočíme. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme v horkém tuku. Přidáme houby, šunku nakrájenou na kostičky, osolíme a opepříme. Necháme zchladnout. Smícháme s pepřem, hořčicí, nasekanými bylinkami, žloutkem a strouhankou.

Necháme roztát listové těsto. Oddělíme bílek od žloutku (1 vejce). Kousek těsta odložíme na ozdobu, zbývající pláty vyválíme na velikost asi 30 x 35 cm. 0,3333333333333333 náplně dáme doprostřed jednoho plátu, na ni položíme maso a potřeme je ze všech stran zbytkem nádivky. Těsto přehneme přes maso a spoj přitiskneme a potřeme bílkem. švem dolů položíme na plech.

Troubu předehřejeme na 220 stupňů. Ze zbývajících těsta vypícháme různé tvary na ozdobení a bílkem je přilepíme k těstu. Pečeme asi 20 min, poté těstovinový obal potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme dalších 10-20 minut.

Výpečky spolu s vývarem zahřejeme, krátce povaříme, přidáme zahušťovadlo omáček a nakonec zakysanou smetanu, dochutíme.