

## Filet wołowy w cieście francuskim



## Składniki

1 kg - fileta z mięsa wołowego  
1 łyżka - roztopionego masła  
1 łyżeczka - pieprzu Cayenne  
2 łyżeczka - czarnego pieprzu  
sól  
Ciasto:  
500 g - ciasta francuskiego  
żółtko  
1 łyżka - mleka  
Nadzienie:  
50 g - masła  
cebula  
100 g - świeżych pietruszek  
namoczona bułka  
300 g - drobno mielonej cielęciny  
jajka  
1/2 łyżeczka - soli  
1/2 łyżeczka - czarnego pieprzu  
3-4 łyżka - posiekanych ziół  
2 łyżka - bułki tartej

## Opis wykonania

Wołowina w formie fileta w cieście francuskim z nadzieniem z cielęciny.

Ciasto francuskie rozmrozić zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniu przez producenta. Opłukać filet pod zimną wodą i osuszyć papierem kuchennym. Przysmażyć na gorącym maśle topionym w naczyniu na polu grzejnym przez około 15 minut. Schłodzić i następnie doprawić do smaku przyprawami. Na nadzienie posiekać cebulkę i poddusić na maśle. Oczyścić pieczarki, pokroić na cienkie plasterki, dodać do cebulki i również poddusić. Bułki dobrze odcisnąć, dodać i poddusić. Przełożyć masę do naczynia i trochę schłodzić. Dodać pozostałe składniki i całość wyrobić do uzyskania elastycznej masy. Ciasto francuskie rozwałkować na oprószonej mąką stolnicy lub blacie roboczym. Trochę ciasta odłożyć do przyozdobienia. Na środku rozwałkowanego ciasta rozsmarować dwie trzecie nadzienia. Położyć na nim filet, przykryć resztą nadzienia, założyć wolnymi bokami ciasta i tą stroną do dołu położyć na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Brzegi ciasta lekko docisnąć. Resztę ciasta pokroić w paski, ich dolną stronę nawilżyć wodą i przyozdobić nimi powierzchnię potrawy. Na koniec posmarować rozbełtanym żółtkiem. Filet pozostawić na 10-15 minut. W międzyczasie rozgrzać piekarnik i piec filet w podany sposób. Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 190-210°C 45-55 minut.