

Antrykot w cieście francuskim

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Antrykot dla smakoszy w cieście

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 30 dag
- woda - 1/2 szkl.
- olej - 5 łyżka(i)
- wołowina - antrykot - 1,2 kg
- sól, pieprz - do smaku
- masło twarde - 15 -20 dag
- słodka papryka - 1/2 łyżeczka(i)
- czosnek - 1
- przyprawa z cebuli - 1/2 łyżeczka(i)
- żółtka - 2 szt.

Przydatne akcesoria:

wałek, widelec, pędzel, papierowy ręcznik kuchenny, blacha do pieczenia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ciasto francuskie - wykonanie
Mąkę zagnieść z wodą w dość ścisłego ciasto, rozwałkować w prostokąt, na jego połowie ułożyć kawałeczki masła, ponownie rozwałkować. Składać i wałkować 5-6 razy, schłodzić.
- 2.** Mięso obmyć i osuszyć papierowym ręcznikiem kuchennym. Splaszczyć je opuszkami palców, oczyścić ze ścięgien. Olej rozgrzać na patelni, obrumienić pieczeń przez ok. 6 minut, wyjąć, lekko osolić i przyprawić pieprzem, papryką, przyprawą cebulową, obranym i roztartym ząbkami czosnku.
- 3.** Ciasto rozwałkować, zawinąć w nie mięso, dobrze zaciskając miejsca złączenia. Powierzchnię nakłuć widelcem, posmarować roztrzepanymi żółtkami. Pieczeń ułożyć na blasze do pieczenia opłukanej zimną wodą. Piec ok. 45 minut w temperaturze 220 stopni C.

Jak podawać?

Podawać z warzywami, np: z groszkiem, grilowanymi pomidorami, posypane natką pietruszki.