
Poledwica wołowa w ciście francuskim

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2602 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

1 kg poledwicy wołowej,

50 g masła,

sol, pieprz.

Ciasto francuskie:

250 g maki,

250 g masła,

125 ml wody,

1/4 łyżeczki soli.

1. Przygotowac ciasto francuskie: make wymieszac z sola. Wlac zimna wode, zagniesc dosc scisle, elastyczne ciasto, uformowac kule, wstawic do lodowki na

30 min. Rozwalkowac na kwadratowy placek o boku 25 cm. Warstwa ciasta na

brzegach powinna byc 3 razy ciensza niz w srodku. Na srodku placka ulozyc

posiekane, ozziebione maslo, po czym brzegi ciasta zalozyc do wewnatrz jak

koperte i odstawic na 15 min do lodowki. Ochlodzone ciasto ulozyc na oposzonej maka stolnicy, rozwalkowac na prostokat, zlozyc go na 3 czesci i rozwalkowac do pierwotnych rozmiarow. Ponownie zlozyc na 3 czesci i odstawic na 15

min do lodowki. Te czynnosc powtarzac 3 razy, po czym rozwalkowac ciasto na

prostokat grubosci 4 mm.

2. Poledwice umyc, osuszyc, oczyszcic z loju i zyl. Na patelni rozgrzac maslo i

na duzym ogniu obsmazyc mieso ze wszystkich stron. Posypac sola i pieprzem.

Odstawic na kilka minut do ostygniecia.

3. Rozwalkowane ciasto posmarowac roztrzepanym zoltkiem, polozyc poledwice i

zawinac dosc luzno. Posmarowac zewnatrz zoltkiem, wstawic do goracego pieca

na 35-40 min.

4. Przed podaniem pokroic ostrym nozem na dosc grube plastry, by sie ciasto nie

rozkruszylo. Osobno podac sos maderowy lub bearnenski.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)