**Стейк Веллингтон**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Desktop\DSCF3004.jpg | **Ингредиенты (на 1 порцию):*** Вырезка говяжья – 220 г
* 50 г слоеного теста
* Шампиньоны (или сушеные белые грибы) – 70 г
* Лук репчатый – 30 г
* Сметана – 50 г
* Грибной отвар -50 г
* Соль, перец, тимьян, чеснок по вкусу
* Початки кукурузы консервированные – 15 г
* Сливочное масло -30 г
* Оливковое масло (15 г)
 |

**Способ приготовления:**

Мясо маринуем в соли, перце, тимьяне, чесноке и оливковом масле около 10-15 минут (в нашем случае - оно было замариновано с добавлением французской горчицы)

Раскатываем слоеное тесто так, чтобы завернуть замаринованное мясо.

**Готовим соус:** в блендере измельчаем заранее пожаренный лук с грибами, сметану, грибной отвар, соль, перец, масло растительное.

Этим соусом поливаем вырезку говяжью и заворачиваем в тесте. В разогретой до 180 градусов духовке запекаем 20-25 минут.

**Готовим гарнир:** початки кукурузы обжариваем на сливочном масле, солим, перчим.

Подаем к столу, украшая бальзамическим уксусом, готовым тестом и рукколой. Приятного аппетита!