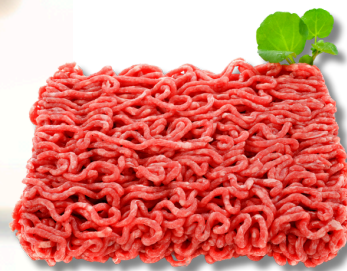


10 WOŁOWYCH HITÓW

SMASH BURGERY Z SOSEM BACONNAISE



Mielona
wołowina



Cebula



Boczek



Ser pepper jack

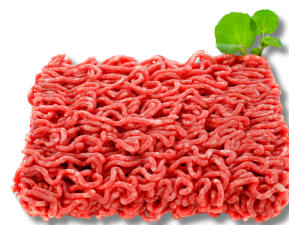


Bułki burgerowe



Majonez

PHILLY CHEESE STEAK SLOPPY JOES



Mielona
wołowina



Masło



Brazowe
pieczarki



Bułki brioche



Bulion wołowy



Ser provolone

TACOS BIRRIA



Łopatką wołowa



Papryka guajillo



Papryka ancho



Tortille kukurydziane



Ser Oaxaca



Bulion wołowy

KREMOWE RIGATONI Z WOŁOWINĄ I PARMEZANEM



Wołowina



Makaron rigatoni



Parmezan



Bulion wołowy



Śmietana kremówka



Oliwa z oliwek

SEROWE WRAPY Z WOŁOWINĄ



Mielona wołowina



Tortille pszenne



Sos serowy nacho



Sałata

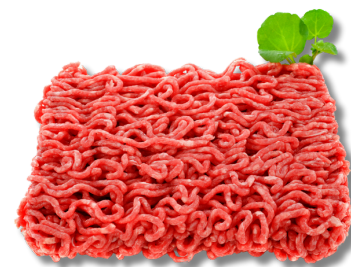


Krojone pomidory



Jalapeño

PIZZA BURGERS



Mielona
wołowina



Mozzarella



Sos do pizzy



Pepperoni



Bułki burgerowe

FRANCUSKIE ROLADKI Z WOŁOWINY I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ



Stek z
połędwicy



Bulion wołowy



Ser gruyere



Sos
worcestershire



Musztarda dijon



Cebule

ŻEBERKA DUSZONE W WINIE



Wołowina



Czerwone wino



Bulion wołowy



Czosnek



Oliwa z oliwek



Koncentrat
pomidorowy



MINI BEEF WELLINGTON



Wołowina



Ciasto francuskie



Pieczarki



Czosnek



Pasztet drobiowy



Szynka parmeńska



WOŁOWE WELLINGTONY W MINI WERSJI



Steki z połówicy wołowej



Pieczarki



Tymianek



Ciasto francuskie



Szynka parmeńska



Oliwa z oliwek

TACOS BIRRIA



Składniki:

Pasta chili:

- 4 suszone papryki guajillo
- 4 suszone papryki ancho
- 4 papryki chipotle w sosie adobo
- 1 cebula, posiekana
- 4 ząbki czosnku
- 120 ml przecieru pomidorowego
- 120 ml bulionu wołowego (można zastąpić wodą)
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki meksykańskiego oregano
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- ½ łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- ½ łyżeczki mielonego cynamonu
- ½ łyżeczki wędzonej papryki
- ½ łyżeczki mielonego ziela angielskiego

Mięso i sos do maczania (consomme):

- 1,4 kg łopatki wołowej, pokrojonej na średnie kawałki (można też użyć giczy wołowej, baraniny lub kurczaka)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- ½ cebuli, drobno posiekana
- 1 litr bulionu wołowego
- 500 ml wody

Tacos:

- 12 kukurydzianych tortilli
- tarty ser Oaxaca (lub mozzarella)
- 1 szklanka posiekanej świeżej kolendry

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie pasty chili:

Usuń ogonki i nasiona z suszonych papryk guajillo i ancho. W średnim garnku zagotuj bulion wołowy, dodaj papryki, przykryj i pozostaw na 15–20 minut, aż zmiękną.

Zmiękczone papryki przełóż do blendera lub malaksera, dodaj pozostałe składniki pasty chili i blenduj do uzyskania gładkiej, gęstej konsystencji. Jeśli potrzeba, dolej więcej bulionu lub wody, aby pasta była rzadsza.

• Przygotowanie mięsa:

Rozgrzej piekarnik do 175°C.

W dużym garnku żeliwnym (lub innym żaroodpornym) na średnim ogniu rozgrzej oliwę. Dodaj kawałki mięsa i obsmażaj z każdej strony na złoty kolor, posypując solą, pieprzem i czosnkiem w proszku. Obsmażone mięso zdejmij z garnka i odstaw.

W tym samym garnku zeszklij cebulę, dodaj pastę chili i smaż przez 1–2 minuty. Wlej bulion wołowy i wodę, wymieszaj, a następnie dodaj obsmażone mięso.

Doprowadź do lekkiego wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj przez chwilę.

• Pieczenie mięsa:

Przełóż garnek do piekarnika i piecz przez około 2,5 godziny, aż mięso będzie bardzo miękkie i będzie można je łatwo rozszarpać widelcem.

Wyjmij garnek z piekarnika i porozrywaj mięso na drobne kawałki, zachowując sporo sosu, który będzie służył do maczania.

• Składanie tacos:

Odlej 1 szklankę sosu z garnka i przelej go do małej miseczki. Dodaj posiekaną kolendrę do sosu i odstaw jako dip.

Na patelni (najlepiej z nieprzywierającą powłoką) rozgrzej 1 łyżkę oliwy. Tortille delikatnie zamocz w sosie i połóż na patelni. Nałóż na tortille porcję mięsa, posiekaną cebulę, kolendrę i starty ser. Złóż tortillę na pół, dociskając, aby ser się rozpuścił. Smaż na złoty kolor z obu stron.

Powtarzaj z kolejnymi tortillami, aż wszystkie tacos będą gotowe.

MINI BEEF WELLINGTON



Składniki:

- 400 g polędwicy wołowej
- 1 łyżka oleju
- 200 g pieczarek, drobno posiekanych
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżka świeżego tymianku, drobno posiekanego
- 60 ml pasztetu drobiowego
- 4 plastry szynki parmeńskiej
- 2 arkusze ciasta francuskiego
- 1 żółtko, roztrzepane
- sól i pieprz

Do podania:

- świeży tymianek
- ulubiony relish

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie mięsa:

Osusz polędwicę wołową i pokrój na kawałki o wielkości około 4 cm (około 50 g każdy). Dopraw solą i pieprzem.

• Smażenie mięsa:

Rozgrzej dużą patelnię na wysokim ogniu. Dodaj olej, a następnie szybko obsmaż kawałki mięsa z dwóch stron (po około 1 minucie z każdej strony), aż się zarumienią. Uważaj, aby nie przesmażyć. Przełóż mięso na talerz i odstaw.

• Przygotowanie nadzienia z pieczarek:

Na tej samej patelni podsmaż pieczarki na wysokim ogniu przez około 5 minut, aż puszczą całą wodę i będą przypominały okruchy ciasteczek czekoladowych.

Zmniejsz ogień do średniego, dodaj czosnek i tymianek, smaż przez 2 minuty, aż czosnek zmięknie.

Przełóż mieszankę do miski i wymieszaj z pasztetem drobiowym, aż powstanie gładka masa.

• Przygotowanie ciasta:

Każdy arkusz ciasta francuskiego przetnij na pół, a następnie każdą połowę na pół, tworząc 4 równe kwadraty.

Każdy plaster szynki przekrój na pół, aby powstały kawałki o kształcie zbliżonym do kwadratu.

• Składanie mini Wellingtonów:

Na środku kawałka ciasta połóż połowę plastru szynki, tak aby wystawała poza krawędź ciasta. Na szynkę nałóż łyżeczkę farszu z pieczarek i rozsmaruj cienką warstwę.

Na farsz połóż kawałek mięsa, a następnie zawiń szynkę na mięso. Złóż rogi ciasta do środka, dokładnie dociskając, aby szczelnie zamknąć farsz i mięso.

Uformowane Wellingtony ułóż złączeniem do dołu na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Powtórz z pozostałymi składnikami.

• Opcjonalnie:

Na wierzchu każdego mini Wellingtona delikatnie zrób wzorek za pomocą noża.

• Zamrażanie:

Przykryj gotowe Wellingtony i zamroź na noc.

SMASH BURGERY Z SOSEM BACONNAISE



Składniki:

Burgery:

- 900 g mielonej wołowiny (80/20 dla najlepszego smaku), uformowanej w kulki o wadze około 150 g każda
- 2 białe cebule, cienko pokrojone za pomocą mandoliny
- 225 g boczku, usmażonego na chrupko i drobno posiekanego
- sól, pieprz, czosnek (do przyprawienia)
- musztarda (do smażenia)
- plasterki sera pepper jack (lub innego ostrego sera)
- bułki burgerowe, opieczzone
- olej z awokado (lub inny olej o wysokiej temperaturze dymienia)

Sos Baconnais:

- 120 ml majonezu
- 2 łyżki ketchupu
- 2 łyżki musztardy
- 225 g chrupiącego, posiekanego boczku
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżka uniwersalnej mieszanki przypraw (sól, pieprz, czosnek)
- 1 łyżka płatków chili

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie mięsa i cebuli:

Uformuj mieloną wołowinę w kulki o wadze około 150 g każda. Wstaw do lodówki na 30 minut.

Cebule pokrój jak najcieniej za pomocą mandoliny, odsącz z nadmiaru wody i przechowuj w lodówce.

• Przygotowanie boczku:

Usmaż boczek na chrupko, drobno posiekaj i odstaw.

• Przygotowanie sosu Baconnais:

W misce wymieszaj majonez, ketchup, musztardę, posiekany boczek, sos Worcestershire, ocet jabłkowy, uniwersalną mieszankę przypraw i płatki chili. Wstaw do lodówki, aby sos się schłodził.

• Smażenie burgerów:

Rozgrzej patelnię grillową lub płaską płytę na średnio-wysokim ogniu. Dodaj olej z awokado.

Ułóż kulki mięsa na patelni, zachowując odstęp 5-8 cm. Na wierzch każdej kulki nałóż porcję cebuli, a następnie spłaszcz mięso praską do burgerów.

Dopraw solą, pieprzem i czosnkiem.

Smaż przez 3-4 minuty, dodaj musztardę na wierzch, odwróć i połóż plasterki sera. Smaż jeszcze 3 minuty, aż ser się rozpuści.

• Podgrzanie bułek:

Opiecz przekrojone bułki na tej samej patelni, aż będą złociste.

• Składanie burgerów:

Na dolną część bułki nałóż porcję sosu Baconnais. Ułóż podwójny smash burger, dodaj kolejną porcję sosu i przykryj górną częścią bułki.

KREMOWE RIGATONI Z WOŁOWINĄ I PARMEZANEM



Składniki:

- 340 g makaronu rigatoni
- 450 g wołowiny (np. polędwicy lub mięsa na gulasz), pokrojonej w małe kawałki
- sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 240 ml bulionu wołowego
- 240 ml śmietanki kremówki (30% lub 36%)
- 50 g tartego parmezanu
- 1 łyżeczka włoskiej mieszanki przypraw
- świeża pietruszka, posiekana (do dekoracji)

Sposób przygotowania:

• Gotowanie makaronu:

W dużym garnku zagotuj osoloną wodę. Ugotuj makaron rigatoni zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będzie al dente. Odcedź i odstaw.

• Przygotowanie wołowiny:

Kawałki wołowiny dopraw solą i pieprzem. Na dużej patelni rozgrzej oliwę z oliwek na średnio-wysokim ogniu. Obsmaż mięso z każdej strony na złoty kolor (około 5-6 minut). Zdejmij z patelni i odstaw.

• Smażenie cebuli i czosnku:

Na tej samej patelni dodaj posiekaną cebulę i czosnek. Smaż przez 3-4 minuty, aż zmiękną i staną się aromatyczne.

• Przygotowanie sosu:

Wlej bulion wołowy, mieszając i zeszkrobując przypieczone kawałki z dna patelni. Dodaj śmietankę, parmezan i włoską mieszankę przypraw. Gotuj na małym ogniu przez około 5 minut, aż sos zacznie gęstnieć.

• Łączenie składników:

Do patelni z sosem wrzuć obsmażoną wołowinę oraz ugotowany makaron. Dokładnie wymieszaj, aby wszystkie składniki pokryły się kremowym sosem. Gotuj na małym ogniu przez 2-3 minuty, aby smaki się połączyły.

• Podanie:

Danie podawaj na gorąco, udekorowane posiekaną świeżą pietruszką i dodatkowym parmezanem według uznania.

SEROWE WRAPY Z WOŁOWINĄ



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny
- 1 szklanka sosu serowego nacho
- 4 duże tortille pszenne
- 1/2 szklanki posiekanych pomidorów
- 1/4 szklanki plasterków jalapeño
- 1/2 szklanki poszatkowanej sałaty
- 1/4 szklanki drobno posiekanej cebuli
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie mięsa:

Na patelni, na średnim ogniu, podsmaż mieloną wołowinę, aż będzie zarumieniona. Dopraw solą i pieprzem.

• Podgrzanie tortilli:

Podgrzej tortille w mikrofalówce lub na suchej patelni, aż staną się elastyczne.

• Składanie wrapów:

Na każdej tortilli rozsmaruj warstwę sosu serowego nacho. Następnie nałóż porcję podsmażonej wołowiny, pomidory, jalapeño, sałatę i cebulę.

• Zawijanie:

Zwiń tortille ciasno, tworząc wrapy.

• Serwowanie:

Podawaj od razu. Jeśli chcesz, aby wrapy były chrupiące, możesz je delikatnie opiec na patelni grillowej.

PIZZA BURGERY



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny (80% mięsa, 20% tłuszczu)
- 1 łyżeczka włoskiej mieszanki przypraw
- 1/2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu
- 4 bułki hamburgerowe, przekrojone i podpieczone
- 120 ml sosu do pizzy
- 100 g tartej mozzarelli
- 16-24 plasterki pepperoni

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie mięsa:

W dużej misce wymieszaj mieloną wołowinę z włoską mieszanką przypraw, czosnkiem w proszku, solą i pieprzem. Uformuj 4 kotlety i odstaw, aby odpoczęły.

• Podpiekanie bułek:

Rozgrzej grill lub patelnię grillową na średnio-wysokim ogniu oraz piekarnik z funkcją grilla (górne grzanie). Ułóż przekrojone bułki na blasze, przekrojoną stroną do góry, i podpiecz, aż będą złociste. Zdejmij górne części bułek i odłóż na bok.

• Grillowanie mięsa:

Grilluj kotlety przez 4-5 minut z każdej strony, aż będą dobrze wysmażone.

• Przygotowanie sosu:

Podczas grillowania mięsa podgrzej sos do pizzy w małym rondelku na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu.

• Składanie burgerów:

Na dolne części bułek nałóż połowę sosu do pizzy, połowę mozzarelli i plasterki pepperoni. Włóż do piekarnika na 2-3 minuty, aż ser się rozpuści.

• Dodawanie mięsa:

Na przygotowane bułki z sosem i dodatkami połóż ugrillowane kotlety. Na wierzch nałóż resztę sosu, mozzarelli i pepperoni. Ponownie wstaw do piekarnika i zapiekaj, aż ser całkowicie się rozpuści.

• Podanie:

Przykryj burgery górnymi częściami bułek i podawaj od razu. Smacznego!

• Uwagi:

Pizza Burgery to połączenie soczystego mięsa i klasycznych smaków pizzy. Idealne na szybki obiad lub wieczór z rodziną!

FRANCUSKIE ROLADKI Z WOŁOWINY

I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ



Składniki:

- 680 g steku z poledwicy flank (lub z górnej części rostbefu), cienko pokrojonego
- 2 duże żółte cebule, cienko pokrojone
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 120 ml bulionu wołowego
- 100 g tartego sera Gruyère
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek (do obsmażania)
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

• Karmelizowanie cebuli:

Na patelni rozgrzej 1 łyżkę oliwy na średnim ogniu. Dodaj pokrojoną cebulę i smaż powoli, mieszając od czasu do czasu, aż stanie się złocista (około 20-25 minut). Dodaj czosnek, tymianek, sos Worcestershire i bulion wołowy. Gotuj na wolnym ogniu przez 2-3 minuty, a następnie zdejmij z ognia.

• Przygotowanie mięsa:

Plastry wołowiny dopraw solą, pieprzem i posmaruj cienką warstwą musztardy Dijon. Na każdy plaster mięsa nałóż 1-2 łyżki karmelizowanej cebuli, posyp tartym serem Gruyère i zawiń w roladkę. Zabezpiecz roladki wykałaczkami.

• Obsmażanie roladek:

Na tej samej patelni rozgrzej 2 łyżeczki oliwy. Obsmaż roladki z każdej strony, aż nabiorą złotobrazowego koloru (około 3-4 minut).

• Pieczenie:

Przełóż roladki do piekarnika nagrzanego do 190°C i piecz przez 12-15 minut, aż mięso będzie dobrze wysmażone, a ser roztopiony.

• Podanie:

Po upieczeniu odstaw roladki na kilka minut, usuń wykałaczki i podawaj z ulubionymi dodatkami, np. ziemniakami puree lub sałatką.

• Uwagi:

Te roladki to idealne połączenie delikatnej wołowiny, karmelizowanej cebuli i aromatycznego sera Gruyère. Doskonałe na wykwintny obiad lub kolację! Smacznego!

ŻEBERKA DUSZONE W WINIE



Składniki:

- 2,3 kg wołowych żeberek z kością (oczyścić z nadmiaru tłuszczu)
- 1 łyżka soli morskiej (plus więcej do smaku)
- 2 łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu (plus więcej do smaku)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 duża cebula, drobno posiekana
- 3 łodygi selera naciowego, drobno posiekane
- 2 duże marchewki, obrane i drobno posiekane
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 łyżki bezglutenowego koncentratu pomidorowego
- 480 ml wytrawnego czerwonego wina (np. Cabernet Sauvignon, upewnij się, że jest bezglutenowe)
- 2 liście laurowe
- 2 gałązki świeżego tymianku
- 480 ml bezglutenowego bulionu wołowego
- świeża natka pietruszki, drobno posiekana (do dekoracji)

Do podania:

- bezglutenowe puree ziemniaczane, ryż lub alternatywna polenta

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie piekarnika:

Rozgrzej piekarnik do 175°C i ustaw ruszt na środkowym poziomie.

• Przyprawienie żeberek:

Żeberka obficie dopraw solą i pieprzem.

• Obsmażenie żeberek:

W dużym, żaroodpornym garnku o ciężkim dnie (np. żeliwnym) rozgrzej oliwę na średnio-wysokim ogniu. Obsmaż żeberka ze wszystkich stron na złoty kolor, około 3 minuty na każdą stronę. Odłóż na talerz.

• Podsmażanie warzyw:

Na tej samej patelni zmniejsz ogień do średniego. Dodaj cebulę, seler i marchew. Smaż, aż warzywa zmiękną, około 6 minut. Dodaj czosnek i koncentrat pomidorowy, smaż jeszcze przez 2 minuty.

• Deglasowanie winem:

Wlej czerwone wino, mieszając i zeskrobując przypieczone kawałki z dna garnka. Gotuj na wolnym ogniu, aż wino zredukuje się o połowę, około 18 minut.

• Duszenie:

Włóż żeberka z powrotem do garnka. Dodaj liście laurowe, tymianek i bulion wołowy. Doprowadź do wrzenia, następnie przykryj garnek pokrywką i wstaw do piekarnika. Duś przez około 2,5 godziny, aż mięso będzie miękkie i będzie odchodzić od kości.

• Redukcja sosu:

Wyjmij żeberka z garnka i przełóż na półmisek. Usuń liście laurowe i gałązki tymianku z garnka. Postaw garnek na średnio-wysokim ogniu i gotuj sos, aż zgęstnieje, około 10 minut. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

• Podanie:

Polej żeberka zredukowanym sosem, udekoruj natką pietruszki i podawaj z wybranym bezglutenowym dodatkiem, takim jak puree ziemniaczane, ryż czy polenta.

• Uwagi:

To danie to idealna propozycja na elegancki i rozgrzewający posiłek. Mięso jest delikatne, a bogaty sos winnym akcentem podkreśla jego smak. Smacznego!

PHILLY CHEESE STEAK

SLOPPY JOES



Składniki:

- 450 g chudej mielonej wołowiny
- 2 łyżki masła
- 1 mała żółta cebula, drobno posiekana
- 1 mała zielona papryka, drobno posiekana
- 225 g brązowych pieczarek, drobno posiekanych
- 2 łyżki ketchupu
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 1/2 łyżeczki soli koszernej (lub zwykłej)
- 1/2 łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- 240 ml bulionu wołowego
- 225 g sera Provolone, pokrojonego w kawałki (możesz użyć 170 g, jeśli wolisz mniej sera)
- 6 bułek brioche

Sposób przygotowania:

• **Smażenie mięsa:**

Rozgrzej dużą żeliwną patelnię na średnio-wysokim ogniu. Dodaj mieloną wołowinę i smaż, aż na spodzie utworzy się głęboko brązowa skorupka. Rozdrobnij mięso i kontynuuj smażenie, aż około połowa wołowiny będzie dobrze zrumieniona.

• **Przygotowanie warzyw:**

Wyjmij mięso z patelni, pozostawiając w niej tłuszcz. Dodaj masło, cebulę, paprykę i posiekane pieczarki. Pozwól warzywom lekko się przyrumienić, nie mieszając, przez 1-2 minuty, a następnie zamieszaj i smaż kolejne 1-2 minuty, aby się skarmelizowały.

• **Łączenie składników:**

Dodaj z powrotem mięso na patelnię z warzywami. W małej miseczce wymieszaj bulion wołowy ze skrobią kukurydzianą, aż będzie gładki. Wlej mieszankę na patelnię, dodaj ketchup, sos Worcestershire, sól i pieprz. Dokładnie wymieszaj.

• **Gotowanie:**

Gotuj całość przez 3-5 minut, aż sos zgęstnieje, a nadmiar płynu odparuje, nadając mieszance treściwą konsystencję.

• **Dodanie sera:**

Wyłącz ogień i dodaj posiekany ser Provolone. Mieszaj, aż ser całkowicie się rozpuści i połączy z mięsem.

• **Podanie:**

Podawaj gorącą mieszankę na opieczonych bułkach brioche, tworząc pyszne i sycące kanapki.

• **Uwagi:**

To ciepłe, serowe danie łączy smaki klasycznego Philly Cheese Steak z wygodą Sloppy Joes. Idealne na szybki i satysfakcjonujący obiad. Smacznego!

WOŁOWE WELLINGTONY W MINI WERSJI (ALTERNATYWNY PRZEPIS)



Sposób przygotowania:

Krok 1:

Rozgrzej patelnię na dużym ogniu. Natrzyj steki oliwą z oliwek i dopraw solą oraz pieprzem. Obsmaż każdy stek przez 1 minutę z każdej strony, a następnie zdejmij z patelni i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Krok 2:

Na tej samej patelni podsmaż szalotkę na odrobinie masła, aż zmięknie. Dodaj pieczarki i tymianek, dopraw solą oraz pieprzem. Smaż, mieszając od czasu do czasu, aż pieczarki oddadzą całą wodę, a patelnia będzie sucha. Odstaw do ostygnięcia.

Krok 3:

Rozwałkuj ciasto francuskie na grubość około 3 mm. Wytnij 4 mniejsze krążki, które będą o 2,5 cm większe niż steki, oraz 4 większe krążki, które będą o 3,5 cm większe. Ułóż mniejsze krążki na blasze do pieczenia.

Krok 4:

Na dwa zachodzące na siebie plastry szynki parmeńskiej połóż stek, a na wierzch dodaj porcję przygotowanej mieszanki pieczarkowej.

Krok 5:

Zawiń stek w szynkę, aby dokładnie go otulić.

Krok 6:

Umieść każdy stek owinięty szynką na mniejszym krążku ciasta francuskiego. Posmaruj brzegi ciasta roztrzepanym jajkiem.

Krok 7:

Przykryj każdy stek większym krążkiem ciasta, dociskając brzegi, aby uszczelnić całość i upewnić się, że nie ma kieszeni powietrznych.

Krok 8:

Zagnieć brzegi widelcem, aby nadać dekoracyjny wzór, i posmaruj całość roztrzepanym jajkiem.

Krok 9:

Delikatnie nacięciem wierzch każdego Wellingtona, aby nadać ozdobny wygląd. Włóż do lodówki na 15 minut.

Krok 10:

Rozgrzej piekarnik do 220°C (termoobieg 200°C, gaz poziom 7). Piecz przez 12 minut, aby uzyskać średnio krwisty stek, lub 15 minut, jeśli wolisz średnio wysmażony.

Składniki:

- 4 małe steki z polędwicy wołowej, oczyszczone z tłuszczu
- oliwa z oliwek
- 1 szalotka, drobno posiekana
- masło (do smażenia)
- 200 g pieczarek kasztanowych, drobno posiekanych
- kilka gałązek tymianku, listki obrane i posiekane
- 300 g ciasta francuskiego
- 8 plastrów szynki parmeńskiej
- 1 jajko, roztrzepane (do smarowania)

to



A static login form with two input fields. The top field is labeled "Podaj e-maila" with a person icon. The bottom field is labeled "Podaj hasło" with a lock icon. The form is contained within a rounded rectangle with a black border.



Ma się animować w taką postać



An animated version of the login form. The input fields are now active, with a light gray border and a white background. The text "Podaj e-maila" and "Podaj hasło" is now in a lighter gray color, and there are small horizontal lines at the end of each field, suggesting a cursor or focus state. The form is contained within a rounded rectangle with a black border.

Zaloguj się do aplikacji

 Podaj e-maila

 Podaj hasło

Pamiętaj mnie na 30 dni.

Zaloguj mnie

[Przypomnij hasło](#)  [Kup dostęp](#)

