



przepisy.pl

Kotlety mielone wellington z warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- ciasto francuskie - 500 gramów
- kajzerki - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- szpinak - 400 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- ser feta - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bułkę zalej mlekiem poczekaj aż nasiąknie. Następnie bułkę odciśnij ją i połącz z surowym jajkiem i mięsem. Całość wymieszaj z przyprawą Knorr, która nada ona potrawie odpowiedniego smaku, a także ujednotoci konsystencję pieczeni. Po doprowadzeniu mięsa zroluj je w dwa długie walce o średnicy około 3 cm.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojona w kosteczkę cebulę, dodaj odciśnięty szpinak, pokrojone w paseczki suszone pomidory. Całość dopraw do smaku ostrą papryką i gałką muszkatołową. Gdy szpinak nieco przestygnie dodaj do niego pokrojona w kostkę fetę.
3. Na stolnicy oprószonej mąką rozwałkuj ciasto francuskie do grubości około 5 mm uformuj z niego prostokąt o długości około 20 cm i szerokości około 15 cm. Na cieście ułóż pierwszy walec mięsa a następnie na jego wierzch nałóż szpinak Całość przykryj drugą roladą z mięsa. Wszystko razem zawiń w ciasto francuskie posmarowane jajkiem. Roladę ponakłuj z wierzchu widelcem i posmaruj resztą jajka.
4. Tak przygotowaną roladę ułóż na pergaminie na blasze do pieczenia. Wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na 25 minut. Po tym czasie sprawdź, czy mięso się upiekło. Jeśli twoja rolada jest nieco grubsza, odpowiednio wydłuż czas pieczenia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl