

# Govedina Wellington

## Za 4 osobe

600 g bifteka  
400 g šampinjona  
200 g praziluka  
200 g pileće džigerice  
500 g lisnatog testa  
1 kašika senfa  
1 žumance  
so i biber  
ulje za prženje  
2 kašike brašna

## Prilog

sotirano povrće

## Način pripreme

1. Premazati biftek senfom sa svih strana, posoliti i pobiberiti. Peći ga u zagrejanom tiganju, na malo ulja, svega minut sa svake strane, da dobije lepu koricu. Ostaviti sa strane.
2. U blenderu izmiksirati pečurke, praziluk i pileću džigericu da se dobije kompaktna masa. U dubokom tiganju zagrejati  $\frac{1}{2}$  kašike ulja. Staviti u tiganj dobijenu masu, posoliti je i pobiberiti, pa je dinstati mešajući dok svi sokovi iz namirnica ne ispare (10-15 minuta). Ostaviti masu da se prohladi.
3. Posuti radnu površinu sa malo brašna, pa na njoj oklagijom razvući lisnato testo u pravougaonik (oko 40×30 cm). Po testu raširiti prohladenu masu, ostavljajući po 3 cm testa sa svake strane. Nepokrivene ivice premazati žumancetom, da bi se bolje zalepile pri sastavu. Staviti biftek na testo i masu, pa ga pažljivo obmotati testom, vodeći računa da svi spojevi dođu ispod dobijene vekne. Tako pri pečenju masa nigde neće curiti, a testo se neće otvarati.
4. U posudu staviti papir za pečenje i na njega pažljivo staviti dobijenu veknu. Premazati je žumancetom i staviti je u prethodno zagrejanu pećnicu na 200 stepeni, 25 do 30 minuta. Po želji, posle mazanja žumancetom, veknu ukasiti blagim zarezima noža.