



Sposób przygotowania

Umyj i namocz suszone grzyby przez noc. Gotuj grzyby w tej samej wodzie, aż zmiękną. Odsącz je i pokrój na mniejsze kawałki. Wodę zostaw do dodania do sosu. Pieczarki pokrój i podsmaż na maśle.

Przekrój szynkę na 4 podłużne części. Oprósź je szczyptą soli, pieprzu i 2 szczyptami oregano, a następnie obsmaż. Na 30 g masła zeszklij 2 skrojone drobno cebule i posiekany czosnek, dodaj grzyby, sól, pieprz, łyżeczkę tymianku i smaż przez 10 minut. Odłóż połowę i wystudź.

Pokrój ciasto francuskie na 4 części. Połóż na nich kawałki szynki i obtóż je połową wystudzonych grzybów. Zawień i dokładnie zaklej ciasto. Połóż roladę łączeniem do dołu na papier do pieczenia umieszczony na blasze. Posmaruj żółtkiem ciasto. Piecz przez około 25 minut w temperaturze 180 oC. Przed podaniem odstaw na 10 minut.

Przygotuj zasmażkę - zarumień na patelni mąkę i dodaj do niej 40 g masła. Do pozostałych grzybów dodaj 1 łyżkę musztardy, śmietanę, żurawinę oraz zasmażkę. Do uzyskania odpowiedniej konsystencji sosu użyj wywaru z grzybów. Ugotuj jarmuż w wodzie z solą i cukrem, a następnie przesmaż go na maśle, dodaj wyciśnięty sok z grejpfruta, dopraw solą, pieprzem, oliwą z oliwek i oregano. Na talerz nałóż sos grzybowy, połóż szynkę w cieście oraz jarmuż. Smacznego!

Szynka z grzybami w cieście francuskim podana z aromatycznym jarmużem



60 min



4 os.



800 kcal/os.



6,00 zł/os.

Składniki

- 500 g szynki wieprzowej
- 250 g pieczarek
- 2-3 suszone grzyby
- 2 cebule
- 1 opak. jarmużu
- 1 czosnek
- 1 grejpfrut
- 50 g suszonej żurawiny
- 1 opak. ciasta francuskiego
- 70 g masła
- 1 jajko
- 50 ml śmietany 30%
- 20 ml oliwy z oliwek

- 50 g mąki pszennej
- 1 łyżka musztardy
- tymianek suszony
- sól, pieprz, oregano