

Friptura Wellington

Ingrediente

*1 pulpa de berbec
1/2 ficat de porc
2 rinichi de porc
100 g carne tocata
2 galbenusuri
1 felie de paine
cimbru
1 ceasca de ulei
1 ceasca de vin alb
sare
piper macinat
menta macinata*

Preparare

Carnea se spala, se curata de oase si pielite, se inlatura grasimea si se desface cu lama unui cutit pentru a se subtia. Se pune pe o planseta de lemn, se bate cu batatorul, se sareaza si se pipereaza dupa gust. Separat se taie ficatul si rinichiul bucati mici si se amesteca toate cu carnea tocata. Amestecul se sareaza, se leaga cu o felie de paine inmuata in apa rece si cu doua galbenusuri crude, apoi se omogenizeaza. Se intinde amestecul in strat subtire peste pulpa, se ruleaza friptura, se leaga cu o ata de bumbac si se pune in tava cu o ceasca de ulei si o ceasca de apa. Se introduce tava in cuptorul cald si se prepara friptura la foc potrivit stropind cu sosul din tava din cand in cand. Dupa doua ore se adauga vinul si se lasa sa scada sosul, apoi se serveste.