

Beef wellington

Ghandek bżonn: (4 persuni)

4 x 200g *fillet steaks*
Mgharfa butir
Basla mqatta rqiqa
100g faqqiegh frisk
100g pate tal-fwied
400g għaġina sfiljurata
Isfar ta' bajda
Bżar u melh



Metodu:

Ixwi l-isteaqs full kull naħa f'taġen jikwi sakemm jieħdu kulur sabiħ
Aqli l-basla u l-faqqiegh fil-butir għal ftit minuti u ħallihom jibirdu
Dellek il-fillets bil-pate u zied it-tahlita tal-basal u l-faqqiegh fil-wieċ
Iftaħ l-għaġina u poġġi l-isteaqs fuqha, waħda waħda
Kebbeb l-għaġina madwar il-laħam u dellek il-wieċ bl-isfar tal-bajd
Aħmi fil-forn, temperatura 220°C għal madwar 25 minuta
Bħala kontorni ma' din ir-riċetta tista sservi croquettes u nsalata friska