Hozzávalók:
4 szelet borjúkaraj (egyenként 15 dkg), só, őrölt fekete bors, 4 evőkanál olaj, 20 dkg csiperkegomba, fél csokor petrezselyem, 4 vékony szelet gépsonka (8 dkg), 4 szelet óvári sajt (10 dkg)

1. A hússzeleteket enyhén kiverjük, és a széleiket bevagdossuk, nehogy sütés közben összeugorjanak. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, majd az olajban mindkét oldalukat hirtelen megsütjük. Jól lecsöpögtetjük, tepsibe rakjuk.
2. A gombát megtisztítjuk, vékonyan fölszeleteljük, és a hús sütésénél visszamaradt olajban kevergetve 4-5 perc alatt megpirítjuk, enyhén megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. Szűrőlapáttal kiszedjük az olajból, lecsöpögtetjük róla a fölösleges zsiradékot, és elosztjuk a hússzeleteken.
3. Mindegyikre egy szelet sonka, majd egy szelet sajt kerül; végül előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 ºC; légkeveréses sütőben 180 ºC) 6-8 percig sütjük.

Jó tanács
– Készíthetjük elősütés nélkül is. A tepsit alufóliával kibéleljük, olajjal megkenjük. A kivert, megfűszerezett hússzeleteket ráfektetjük, a fölszeletelt gombát rászórjuk, és alufóliával letakarjuk. Sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) 15 percig sütjük. Utána a sonkát meg a sajtot ráfektetjük, és további 5-6 percig sütjük.
– Az eredeti receptben nem pirított gomba, hanem úgynevezett gombapép kerül a húsra. Ennek elkészítését lásd a Bélszín Wellington módra című receptnél.

4 főre
Elkészítési idő: 30 perc
Egy adag (köret nélkül): 467 kcal