

Rostbíf na hořčičném semínku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hořčičné semínko 2 lžička
- Hrubá mořská sůl 1 lžička
- Čerstvě namletý pepř 1 lžička
- Čerstvé tymiánové lístky 1 lžička
- Olivový olej 60 ml
- Olivový olej 1 lžíce
- Vykoštěný hovězí roštěnec 1.5 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu predehřejte na 120 °C. Hořčičná semínka, tymiánové lístky, namletou sůl a pepř dejte do hmoždíře a roztlučte je. Přilijte olej a dobře promíchejte; dejte stranou. Roštěnec potřete lžící olivového oleje, rozpalte pánev s nepřilnavým povrchem a zprudka na ní maso opečte. Aby se maso zatahlo, opékejte maximálně 2 minuty na každé straně. Na dno pekáče položte mřížku nebo rošt, dejte na něj maso, dokonale ho potřete hořčičným olejem a pečte hodinu a půl tak, aby byl rostbíf středně propečený.