

Roasbeef na portském víně se šalotkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí roštěná 1 kg
- šalotka 300 g
- česnek 1 stroužek
- hořčice 1 lžíce
- olej 5 lžíce
- rajčatový protlak 1 lžíce
- vinný ocet 2 lžíce
- portské víno 100 ml
- zeleninový vývar 100 ml
- worchester 1 lžička
- sojová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Opereme bylinky a otrháme lístky. Oloupeme česnek a obojí spolu s hořčicí, 2 lžícemi oleje a solí rozmixujeme. Rozpálíme troubu na 250 °C. Maso potřeme bylinkovou pastou. Velký plát alobalu potřeme olejem a zabalíme do něj pečení. Položíme na plech a 30 minut pečeme. Potom necháme zabalené ještě 30 minut ležet.

Mezitím oloupeme šalotky a rozdělíme je. Asi 4 minuty je smažíme na oleji. Potom přidáme rajčatový protlak, zalijeme octem, portským a vývarem. Krátce povaříme. Ztlumíme teplotu a vaříme, dokud

cibule nezměkne. Podle potřeby přilijeme trochu vody. Nakonec dochutíme sojovou a worchestrovou omáčkou. Cibulky podáváme k horkému nebo chladnému a na tenké plátky pokrájenému roastbeefu. Na talíři zdobíme zelenými bylinkami.

Poznámka:

1.5 svazku bazalky, tymiánu a majoránky