

Roastbeef podávaný se šťávou z výpeku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 10

- Hovězí nízký roštěnec 1200 g
- Sladká chilli omáčka 3 lžička
- Plnotučná hořčice 4 lžíce
- Worcesterská omáčka 1 lžička
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rozmarýn 1 lžíce
- Sádlo 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Olej 4 lžíce
- **Šťáva:**
- Červené víno 3 dl
- Máslo 1 lžíce
- Vývar 1 l
- Hladká mouka 1 lžíce
- Cibule 0.5 ks
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 0.25 ks
- Česnek 1 stroužek
- Pepř černý celý 4 kulička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 10

Postup:

Maso opepříme, posypeme rozmarýnem, pak maso potřeme worcestrovou omáčkou a pomážeme hořčicí

Maso vložíme do kastrolu, zalijeme celé olejem a nechat v ledničce cca 2 dny, každý den maso otočíme

Po 2 dnech maso vyjmeme, necháme okapat, osolíme a na pánvi na rozpáleném sádle smažíme cca 1 minutu na každé straně.

V průběhu smažení poléváme rozpáleným sádlem.

Maso přendáme do pekáče, přidáme sádlo, 1 dcl vývaru a pečeme:

prvních 5 minut při 220°C, pak při 160°C 20 minut.

Záleží, jak chcete maso připravit:

Krvavé- pečeme 15 min., teplota uvnitř masa: 54°C

Středně propečené-pečeme 20 min., teplota uvnitř masa: 60°C

Propečené -pečeme 40 min., teplota uvnitř masa: 75°C

Před koncem pečení maso ještě potřeme máslem a necháme krátce dopéct.

Maso položíme na 15 minut na talíř, přikryjeme alobalem. Štávu, kterou maso pustí přidáme do konečné šťávy.

Maso krájíme na tenké plátky. (Pokud je podáván jako studený, pak krájejte až po vychladnutí masa.)

Štáva:

Zatímco se maso peče v troubě, do výpeku na pánvi přidáme hladkou mouku, 30 vteřin osmažíme, promícháme, zředíme vínem, vývarem a vše přelijeme do kastrolu, přidáme kořenovou zeleninu, celý pepř a celé provaříme 45 minut, podle potřeby ředíme vývarem. Ke konci vše přecedíme.