

Roastbeef na portském se šalotkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí roštěná 1 kg
- šalotka 300 g
- tymián 1.5 svazek
- bazalka 1.5 svazek
- majoránka 1.5 svazek
- rajský protlak 1 lžička
- vinný ocet 2 lžíce
- hořčice 1 lžíce
- rostlinný olej 5 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- portské víno 100 ml
- zeleninový vývar 100 ml
- sojová omáčka 1 lžíce
- worcestrová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Opereme bylinky a otrháme lístky. Oloupeme česnek a obojí spolu s hořčicí, 2 lžicemi 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.