Anglický rostbíf

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Nízký roštěnec dobře odleželý 1000 g
- Sůl 1 lžíce
- Černý pepř mletý 2 lžička
- Sádlo 100 g
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

Maso zbavíme loje a odblaníme. Lehce naklepeme, osolíme, opepříme, vložíme na část dobře rozehřátého sádla a po všech stranách prudčeji opečeme. Přelijeme zbylým sádlem, dáme do dobře vyhřáté trouby, lehce podlijeme a pečeme za občasného přelévání mastnou šťávou asi 35 - 40 minut. Vpíchnutím se přesvědčíme, zda z masa nevytéká zbarvená šťáva. Maso potřeme máslem, aby dostalo pěknou barvu a bylo lesklé, a dopečeme. Nepřepékáme, maso by bylo vysušené. Chceme-li rostbíf podávat teplý, krájíme jej za 10 minut po vyjmutí z trouby. Krájíme na tenké plátky, přeléváme vypečenou šťívou a obkládáme různou teplou zeleninou. Jako příloha jsou vhodné různé úpravy brambor. Studený rostbíf může být součástí studeného nářezu, obložením chlebíčku apod.