

Pepřový rosbif

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- Vysoký roštěnec 2 kg
- Mořská sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 245 °C. Maso očistěte od případných blan a šlach. Dobře potřete solí a kořením. Položte ho přímo na mřížku v troubě, umístěnou na střední pozici. Na dno trouby dejte pekáč k zachycení šťávy.

Pečte 15 minut. Pokud chcete mít maso velmi krvavé ve středu, použijte vpichový teploměr - vnitřní teplota masa ve středu má být 54 °C.

Na stupeň středně krvavé nechte v troubě 20 minut, kdy by vnitřní teplota ve středu měla dosáhnout 60 °C.

Na středně propečené maso budete potřebovat péct 30 minut, kdy bude vnitřní teplota 65 °C.

Na zcela propečené maso pak pečte 40 minut a vnitřní teplota dosáhne 75 °C. Pak je ještě potřeba nechat maso odpočívat.

Vyjměte je z trouby i s mřížkou a nechte 15 minut stát - nebojte se, nevychladne, zato šťávy se v něm rovnoměrně distribuují a maso bude nádherně šťavnaté. Teď už můžete pečínku, bez níž si v Británii nedovedou představit žádnou slavnostní příležitost a leckde ani nedělní oběd, podávat. Ostrým nožem odkrajujte asi půlcentimetrové plátky a na talíř přidejte i trochu šťávy z masa. Jako příloha

poslouží jen povařené brambory, zelenina (mrkev, fazolky) a jednoduché omáčky, jako je jablečná, křenová či chlebová. Typickou přílohou je také yorkshirský pudink, jakési bochánky pečené v důlkové formě z těsta připomínajícího palačinkové.