

Roastbeef, rostbíf (studený nářez)

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Roštěná 2 kg
- Voda 1 l
- Sůl 130 g
- Cukr 1 lžíce
- Pepř celý 0.5 lžička
- Bobkový list 4 ks

Doba přípravy: 750 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pěkný kousek roštěné vcelku necháme zmrznout v mrazáku. Nerozmražený dáme do pekáče, nesolíme ani nekořeníme, vložíme do trouby vyhřáté na 75°C a při této teplotě bez přikrytí a podlití pečeme 10 - 12 hodin (není třeba kontrolovat, při teplotě 75 °C se nepřipálí). Zatím uvaříme 1 litr vody se solí , cukrem, celým pepřem, bobkovým listem a necháme vychladnout. Maso po upečení marinujeme v nálevu (osvědčil se mikrotenový sáček) v lednici asi 6 hodin. Po odležení krájíme na co nejtenší plátky.

Poznámka: Dejte si záležet na výběru masa, čím vyšší nízký roštěnec, tím lépe. Tento zkušební kus byl 8 cm vysoký. V horkovzdušné troubě se osvědčilo přikrytí pekáče alobalem (zajistit proti odfouknutí, např. vařečkami přes okraj pekáče) a udělat 4 dírky. Já měl v mase zapíchnutý teploměr a ukončil jsem pečení po 10 hodinách, na teploměru bylo 70 °C. Barva byla na řezu po celé ploše starorůžová, příště zkusím péci na teplotu 60 °C uvnitř masa.

