

Roastbeef s krustou z pecorina

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Černý pepř 1 lžice
- Hrubá mořská sůl 1 lžice
- Čerstvé bylinky 1 hrst
- Hovězí roštěná 1 kg
- Máslo 3 lžice
- Olivový olej 1 lžička
- Strouhanka 3 lžice
- Žloutek 3 ks
- Nastrouhaný sýr Pecorino Romano 75 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu zapněte na 180°C. Pepř, sůl a bylinky (trochu si nechte na ozdobu) rozmixujte dohladka. Maso očistěte a osušte. Ze všech stran do něj vetřete bylinkovou směs. Ve velké pánvi rozehřejte 2 lžice másla, přidejte trochu olivového oleje a maso na tuku ze všech stran zprudka opečte dohněda. Vložte na 35 minut do trouby. Hotové maso při zmáčknutí prstem mělo být stále trochu měkké. Strouhanku smíchejte ze žloutky a pecorinem. Směs naneste na horní část pečeně, aby vznikla krusta. Pečte dalších 10-15 minut do zlatova. Po vyjmutí z trouby přiklopte a nechte asi ještě 10 minut odpočinout, pak teprve krájejte. Podávejte s polentou nebo bramborovou kaší. Ozdobte zbylými bylinkami, které jste zpěnili na zbylé lžíci másla.

