

Pikantní rosbif v chlebovém těstě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Žitná mouka 500 g
- Droždí 5 g
- Kmín dle potřeby 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Voda 150 ml
- Hovězí roštěná 1000 g
- Drcený černý pepř dle chuti 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Med 2 lžíce
- Hrubozrnná hořčice 4 lžíce
- Hlávka bílého zelí 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 2 lžíce
- Sušená rajčata 10 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hovězí roštěnou dobře očistíme, osolíme a bohatě posypeme drceným pepřem. V hluboké pánvi necháme rozpálit olej a maso na něm ze všech stran zprudka opečeme. Potom roštěnou pokapeme medem a potřeme hořčicí.

Vykynuté těsto rozválíme na tenký plát a připravené maso do něj dobře zabalíme. Balíček položíme na plech s pečícím papírem. Krátce zapečeme ve vyhřáté troubě při 210°C. Pak teplotu snížíme na 180°C a zvolna dopečeme.

Zelí očistíme a nakrájíme na menší kousky. Česnek nasekáme nadrobno a necháme zesklovatět na másle. Přidáme zelí i sušená rajčata, osolíme, opepříme, a dusíme doměkka. Hotové zelí podáváme s pečeným rostbífem.