

Rostbíf se šalotkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Nizká roštěná 700 g
- Šalotka 400 g
- Malé brambory 500 g
- Olej 4 lžíce
- Máslo 25 g
- Woster 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Drcený čerstvý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Maso naklepejte bokem paličky, osolte, opepřete, potřete worcesterem a polovinou oleje. Brambory ve slupce uvařte téměř doměkka a dejte do chladna několik hodin rozležet. Pak maso opečte na rozpálené pánvi na zbylém oleji z obou stran 1-2 minuty. Přendejte do pekáčku, podlijte 3 lžicemi vody a při 220 °C pečte 15 minut. Pak přidejte k masu překrájené brambory, na půlky překrájené oloupané šalotky, máslo a ještě asi 20 minut pečte při nižší teplotě. Brambory s cibulkami několikrát promíchejte.