Anglický rostbíf

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Pepř mletý 0.5 lžička
- Sůl 1 lžička
- Roštěná nízká 1 kg
- Worcestereská omáčka 2 lžíce
- Brandy 2 lžíce
- Pepř kayenský 2 špetka
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso opláchněte, osušte a lojový povrch lehce nakrojte na čtverečky.

2.Olej smíchejte s brandy, worcesterem, oběma druhy pepře a povrch masa směsí potřete.

3.Maso nesolte, dejte jej v misce do chladničky a nechte odležet, nejlépe do druhého dne, ale stačí i 2 hodiny.

4.Před přípravou maso z chladničky vyjměte a nechte při pokojové teplotě alespoň 1/2 hodiny.

5.Pak rozpalte troubu na 250°C, rošt potřete olejem, na dno trouby vložte pekáč, aby se tuk a šťáva nenapalovaly na dně trouby.

6.Maso osušte od marinády, osolte a na roštu pečte 1/2 hodiny při nejvyšší teplotě.

7.Poté troubu otevřete maso vyndejte a prstem (v rukavici) zkuste, zda je poddajné a pod tlakem prstu měkké. V tom případě je ještě málo pečené a uvnitř krvavé.

8.Pokud pod tlakem prstu neustupuje, je již uvnitř růžové a krvavá šťáva nevytéká. Jehlicí maso nezkoušíme, protože šťáva vytékat nesmí.

9.Hotový rostbíf na prkénku nakrájejte na tenké plátky a podávejte buď teplý, podlitý šťávou z pekáče, nebo nastudeno jako součást studených mís.

10.Horký rostbíf podávejte s jorkširským pudinkem a čerstvou zeleninou, u nás raději s bramborovými hranolky.