

Anglický roastbeef

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- nízký hovězí roštěnec 1 kg
- pepř čerstvě mletý 1 špetka
- dijonská hořčice 2 lžíce
- worcester 2 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí roštěnec odebíráme, omyjeme a svážeme kuchyňským provázkem. Maso osolíme, opepříme, přidáme dijonskou hořčici a worcester a zakápneme olejem. Necháme marinovat v lednici minimálně do druhého dne.

Druhý den maso vytáhneme z lednice a necháme hodinu odpočinout při pokojové teplotě. Pak maso orestujeme na rozpáleném oleji a vložíme v pekáčku do vyhřáté trouby. Pečeme při 180 °C asi 35 minut. Maso bude středně propečené, uprostřed narůžovělé. Během pečení do masa nepícháme vidličkou, aby nevytekla šťáva. Necháme ještě 10 minut odpočinout. Krájíme na tenké plátky.