

Anglický rostbíf

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- nízký roštěnec 1 kg
- sádlo 100 g
- slanina 50 g
- vývar 500 ml
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Maso zbavíme loje a odblaníme, lehce naklepeme, osolíme, opepříme, vložíme na část dobře rozehřátého sádla a po všech stranách zprudka opečeme
2. Přelijeme zbylým sádlem, dáme do dobře vyhřáté trouby, maličko podlijeme a pečeme za občasného přelévání mastnou šťávou asi 35 minut (vpíchnutím se přesvědčíme, zda z masa nevytéká krev zbarvená šťáva)
3. Maso potřeme máslem, aby dostalo pěknou barvu a bylo lesklé a dopečeme
4. Nepřepékáme, maso by bylo vysušené
5. Chceme-li rostbíf podávat teplý, krájíme jej za deset minut po vyjmutí z trouby a to na tenké plátky.

Doporučení:

Servírujeme-li teplé plátky rostbífů, pak je přeléváme vypečenou šťávou a obkládáme různou teplou zeleninou. Jako příloha jsou vhodné různě upravené brambory. Místo zeleniny můžeme podávat strouhaný křen nebo některou pikantní studenou omáčku.

Poznámka:

Pokud servírujeme rostbíf za studena, krájíme ho, až bude úplně vychladlý a to na velmi tenké plátky, takřka půsvitné. Studený rostbíf může být součástí studeného nářezu, obložením chlebiček ...

Poznámka:

podle chuti solíme a pepříme