

# Anglický rostbíf

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 6

- Nízký roštěnec dobře odleželý 1000 g
- Sůl 1 lžíce
- Černý pepř mletý 2 lžička
- Sádlo 100 g
- Máslo 50 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Velká Británie

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Maso zbavíme loje a odblaníme. Lehce naklepeme, osolíme, opepříme, vložíme na část dobře rozehřátého sádla a po všech stranách prudčeji opečeme. Přelijeme zbylým sádlem, dáme do dobře vyhřáté trouby, lehce podlijeme a pečeme za občasného přelévání mastnou šťávou asi 35 - 40 minut. Vpíchnutím se přesvědčíme, zda z masa nevytéká zbarvená šťáva. Maso potřeme máslem, aby dostalo pěknou barvu a bylo lesklé, a dopečeme. Nepřepékáme, maso by bylo vysušené. Chceme-li rostbíf podávat teplý, krájíme jej za 10 minut po vyjmutí z trouby. Krájíme na tenké plátky, přeléváme vypečenou šťávou a obkládáme různou teplou zeleninou. Jako příloha jsou vhodné různé úpravy brambor. Studený rostbíf může být součástí studeného nářezu, obložením chlebičku apod.