

Anglický roastbeef II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Roštěná 1 kg
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sádlo 100 g
- Máslo 50 g
- Vývar 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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, maličko podlijeme a pečeme za občasného přelévání mastnou šťávou asi 35 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 roastbeef 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. Místo zeleniny můžeme podat strouhaný křen nebo některou pikantní studenou omáčku.

K podávání za studena krájíme roastbeef po úplném vychladnutí. Studený roastbeef může být součástí studeného nářezu, obložením chlebíčků apod.