Anglický roastbeef

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g sádla
50 g másla
1 kg dobře odleželého nízkého roštěnce
mletý pepř
sůl
vývar

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.