

Roastbeef na pepři



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 0min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 12h 45min , Porce: 4

2236 kalorií , **0 g** cukrů , **153 g** tuků , **219 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/roastbeef-na-pepri>

Příprava

Maso odblaníme, očistíme, omyjeme, osušíme a svážeme nití tak, aby drželo tvar. Roštěnec nasolíme, obalíme v čerstvě namletém pepři a polijeme worcestrovou omáčkou smíchanou s hořčicí a olejem. Necháme nejlépe přes odležet v chladu. Druhý den maso zprudka opečeme na pánvi, přendáme do pekáčku a pečeme v hodně vyhřáté troubě (220 °C). Ideální je použít teploměr na maso a udržovat uvnitř roštěnce teplotu max 55 °C, tak, aby z roastbeefu nakonec nebyla pečeně). Na 1 kg masa vychází cca 30 minut pečení. Chceme-li maso krájet na plátky a nepotřebujeme šťávu, použijeme zbytek výpeku, polijeme roštěnec, zabalíme do alobalu, aby maso šťávu vtáhlo do sebe. Chceme-li šťávu k příloze, do výpeku přidáme trošku bujónu a zahustíme omáčku troškou mouky.

Ingredience

- 3/4 kg hovězí roštěnky
- 1-2 lžíce soli
- 3 lžíce čerstvě mletého pepře
- 100 ml worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 1-2 lžíce dijonské hořčice
- 50 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Britská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod