



## Roastbeef

Ingredience

nízký roštěnec: 1 kg  
portské víno: 3 PL  
hrubozrnná dijonská hořčice: 1 PL  
olivový olej  
čerstvý tymián  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Maso na roastbeef naložíme den předem. Očistíme ho, odblaníme, osolíme, opepříme, pomazeme dijonskou hrubozrnnou hořčicí, zakapeme vínem a přidáme tymián. Takto upravené maso zabalíme do sáčku a dáme do lednice. Maso by mělo být v lednici minimálně 12 hodin. Poté ho vytáhneme a ještě 2 hodiny...**

## Roastbeef - recept

Maso na roastbeef naložíme den předem. Očistíme ho, odblaníme, osolíme, opepříme, pomazeme dijonskou hrubozrnnou hořčicí, zakapeme vínem a přidáme tymián. Takto upravené maso zabalíme do sáčku a dáme do lednice.

Maso by mělo být v lednici **minimálně 12 hodin**. Poté ho vytáhneme a ještě 2 hodiny necháme v pokojové teplotě. Svážeme provázkem tak, aby z masa byl pravidelný váleček.

Troubu vyhřejeme na 100 °C, rozpálíme olivový olej na pánvi a maso na ní zprudka ze všech stran opečeme. Celková doba masa na pánvi by měla být zhruba 5 minut. Poté maso vložíme do trouby, podlijeme šťávou či zbytkem vína a pečeme asi hodinu a půl.

Až je **roastbeef** hotový, necháme ho chvíli odpočinout, pokrájíme na velmi tenké plátky a servírujeme s rozpečenou bagetkou, bramborovými dukátky nebo grilovanou zeleninou. Roastbeef chutná skvěle také s pepřovou omáčkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí