



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Rostbef po angielsku

ostbef po angielsku przyrządzać tylko z mięsa
dostatecznie dojrzałego.

Składniki:

- rostbef, 1 kg
- smalec, 8 dag
- masło, 9 dag

Sposób przygotowania:

Opłukać mięso, obrać z kości, zamarynować w warzywach na 1 dzień i przechować w zimnym miejscu. Następnego dnia zebrać z mięsa warzywa, mięso pobić tłuszczeniem zwilżonym wodą, posolić. Rozgrzać tłuszcz na patelni, osmażyć szybko mięso i przełożyć do naczynia dostosowanego wielkością do objętości mięsa, oblać tłuszczem, wstawić do bardzo gorącego piekarnika, upiec tak, aby mięso pod nakłuciem wydzielało krwawy sok. Mięso po upieczeniu pokrajać skośnie, skrawając cienkie płyty, złożyć w całość na długim półmisku. Obrać sos z boków brytfanny, rozgotować go i mięso polać sosem. Podawać z frytkami, surówką sezonową, gotowanymi warzywami z masłem (kalafiozem, brukselką, fasolką szparagową itd.), pomidorami osmażanymi. Rostbef można podawać na zimno jako zakąskę i wtedy należy przed pokrajaniem starannie usunąć zakrzepły sos.

