Pieczony rostbef z puddingiem yorkshire

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2376 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1,5 kg rostbefu,

czarny pieprz.

Pudding Yorkshire:

125 g maki,

2 jaja,

300 ml mleka,

1 lyzka zimnej wody,

1/2 lyzki soli.

1. Umyty rostbef posypac pieprzem, wlozyc do brytfanny (bez tluszczu), wstawic

do goracego piekarnika (220ż), piec 15 min. Zmniejszyc temp. do 190żC, piec

jeszcze 30 min. Rostbef polewac czesto sosem z pieczenia. Wyjac i odstawic w

cieple miejsce. Po 15 min pokroic w ukosne plastry. Mieso powinno byc w

srodku rozowe.

2. Przygotowac pudding: wsypac make i sol do miski. Dodac jaja, wymieszac. Powoli wlac polowe mleka i wyrobic na gladka mase. Dodac reszte mleka, dobrze

ubic ciasto a nastepnie, ciagle ubijajac, dolac zimna wode.

3. Na 15 min przed koncem pieczenia miesa wlac 2 lyzki sosu z pieczenia do kwadratowej brytfanny o boku 25 cm. Wstawic brytfanne do piekarnika. Gdy sie

tluszcz zagotuje, wlac ciasto, piec w gornej czesci piekarnika 30 min.

4. Pudding powinien byc wyrosniety i pulchny, chrupiacy i przyrumieniony na

wierzchu i pod spodem. Podawac pokrojony na kwadraty, prosto z brytfanny, z

rostbefem i sosem chrzanowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)