
Pieczony rostbef z puddingiem yorkshire

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2171 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 łyżka zimnej wody,

1/2 łyżki soli.

1. Umyty rostbef posypać pieprzem, włożyć do brytfanny (bez tłuszczu), wstawić do gorącego piekarnika (220°C), piec 15 min. Zmniejszyć temp. do 190°C, piec jeszcze 30 min. Rostbef polewać często sosem z pieczenia. Wyjąć i odstawić w ciepłe miejsce. Po 15 min pokroić w ukośne plastry. Mieso powinno być w środku różowe.

2. Przygotować pudding: wsypać makę i sól do miski. Dodać jajka, wymieszać. Powoli wlać połowę mleka i wyrobić na gładką masę. Dodać resztę mleka, dobrze

ubijać ciasto a następnie, ciągle ubijając, dolać zimną wodę.

3. Na 15 min przed końcem pieczenia mięsa wlać 2 łyżki sosu z pieczenia do kwadratowej brytfanny o boku 25 cm. Wstawić brytfannę do piekarnika. Gdy się

tłuszcz zagotuje, wlać ciasto, piec w górnej części piekarnika 30 min.

4. Pudding powinien być wyrosnięty i pulchny, chrupiący i przyrumieniony na wierzchu i pod spodem. Podawać pokrojony na kwadraty, prosto z brytfanny, z rostbefe i sosem chrzanowym.

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

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