

---

# Pieczony rostbef z ziolami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2342 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1 kg rostbefu bez kosci,  
2 lyzki oleju,  
1 zoltko,  
1 zabek czosnku,  
4 male cebulki szalotki,  
1 lyzka maki,  
2 lyzki tartej bulki,  
2 peczki zielonej pietruszki,  
1 peczek szczypiorku,  
1 peczek majeranku,  
4 galazki tymianku,  
1 lyzeczka gorczycy w proszku,  
1/2 lyzeczki estragonu,  
1 lyzeczka rozmarynu,  
1 lyzka ostrej musztardy,  
sol, pieprz.

1. Mieso oczyszcic z nadmiaru tluszczu, umyc i osuszyc. Zrumienic na goracym

tluszczu ze wszystkich stron. Oproszyc sola i pieprzem. Przelozyc na brytfanne, wstawic do piekarnika nagrzanego do temp. 220żC. Piec 30-40 min, polewajac kilka razy sosem z pieczenia.

2. Swieze ziola i cebulki oplukac, drobno pokroic. Wymieszac z suszonymi ziolami, zoltkiem, maka, roztartym czosnkiem, sola i pieprzem. Przykryc i wstawic

do lodowki na 30 min.

3. Upieczone mieso lekko ostudzic. Z jednej strony posmarowac musztarda i posypac tarta bulka. Nastepnie rozlozyc mase ziolowa i mocno przycisnac. Mieso

ponownie wlozyc do brytfanny i umiescic jak najwyzej w piekarniku lub pod

grillem. Piec 10 min.

4. Po wyjeciu pokroic w plastry grubosci 2 cm. Polac sosem z pieczenia i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 32.

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

