
Rostbef po angielsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3061 razy.

Porcja dla 15 osob. Czas przygotow. 2,5 godz +24 go

1 rostbef (ok. 3 kg),

2 cebule,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1/2 malego selera,

200 g musztardy,

200 ml oliwy,

200 ml czerwonego wina,

300 ml wywaru miesnego,

20 g żelatyny,

1 chleb,

100 g masła,

sol, pieprz.

Przybranie:

salata, korniszony, grzyby.

1. Jarzyny obrac, umyc, pokroic w plasterki. Wino wymieszac z oliwa.

2. Mieso odkroic od kosci, oplukac, osuszyc, lekko zbic. Ulozyc w brytfannie,

oblozyc jarzynami. Zalac winem z oliwa, odstawic na 24 godz.

3. Wyjac mieso z marynaty, posmarowac grubo musztarda, wstawic do goracego piekarnika. Piec ok. 30 min w temp. 200°C. W czasie pieczenia podlewac marynata. Upieczony rostbef ostudzic, pokroic w plastry.

4. Żelatynę zalac niewielka iloscia zimnej wody i po 15 min rozpuscic w goracym

wywarze. Nastepnie 1/4 galarety wylac na polmisk, odstawic, by stezala.

5. Z chleba odkroic skorke. Okrojony chleb posmarowac maslem i polozyc na polmisku z galareta. Na chlebie ukladac warstwami plastry miesa. Przybrac salata, grzybami, korniszonami i rozyczkami z plastrow rostbefu. Zalac pozostala plynna galareta, wstawic na 1 godz do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 78.

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