
Rostbef w ziolowej skorce

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2205 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg rostbefu,

2 lyzki oleju,

75 g szalotek,

1 zoltko,

10 g maki,

plaska lyzeczka sproszkowanej gorzycy,

50 g siekanych ziol (2 peczki pietruszki, peczek szczypiorku,

20 igiel rozmarynu, 4 galazki tymianku, peczek majeranku,

troche estragonu),

lyzka ostrej musztardy,

2 lyzki tartej bulki,

sol, pieprz.

1. Przyprawiony sola i pieprzem rostbef zrumienic ze wszystkich stron na bardzo goracym oleju. Wstawic na 30 min do ogrzanego do temp. 200-225żC piekarnika.

2. Drobno posiekane szalotki wymieszac z zoltkiem, maki, gorzycy, zmiadzonym czosnkiem i siekanymi ziolami. Mase doprawic sola i pieprzem, zostawic w zimnym miejscu.

3. Mieso wyjac z pieca, sprawdzic czy jest upieczone (metalowy sztylet do szaszlykow wbity w srodek miesa powinien byc goracy po wyjeciu). Jedna strone

miesa posmarowac musztarda, posypac bulka tarta i ulozyc na niej mase ziolowa mocno ja przyciskajac. Mieso wlozyc do brytfanny i umiescic pod grillem

lub na najwyzszej polce w piekarniku na 10 min.

4. Po wyjeciu pokroic mieso na kawalki grubosci kciuka. Podawac z placuszkami z kartofli i ciezkim czerwonym winem wytrawnym (niemieckim burgundem).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 42.

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