



PIECZONY ROSTBEF WOŁOWY Z SOSEM TATARSKIM

SKŁADNIKI:

- 1 kg rostbefu wołowego Uczta Qulinarna
- 2-3 ząbki czosnku
- świeży tymianek
- 5 cebuli
- 10 ogórków konserwowych
- 1 mały słoik kaparów w zalewie
- 1 mały słoik majonezu
- 2 pęczki natki pietruszki
- 2-3 łyżki oleju roślinnego lub masła klarowanego
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Rostbef wyjąć z opakowania, osuszyć ręcznikiem papierowym, a następnie ostrym nożem wyciąć błony oraz powięzi z mięsa. Kolejny raz osuszyć. Oprószyć solą i świeżo mielonym pieprzem. Na patelni rozgrzać olej roślinny lub masło klarowane i obsmażyć mięso z każdej strony na złoty kolor.
2. Czosnek i tymianek drobno posiekać. Połączyć z niewielką ilością oleju lub masła klarowanego, po czym mieszanką natrzeć obsmażony rostbef i wstawić do piekarnika.
3. Możemy wykorzystać dwie metody pieczenia:
 - w wysokiej temperaturze, tj. 160°C – ok. 45 minut,
 - w niskiej temperaturze, tj. 70°C – ok. 2 godzin. Temperatura wewnątrz pieczeni nie powinna przekroczyć 56°C. Po upieczeniu mięso powinno odpocząć, dzięki czemu będzie bardziej soczyste.
4. Przygotować sos tatarski: obrane cebule, ogórki konserwowe oraz kapary pokroić w drobną kostkę, następnie dokładnie odcisnąć, by usunąć nadmiar płynu (to pozwoli uzyskać gęsty sos tatarski). Warzywa połączyć z majonezem i posiekaną natką pietruszki. Sos doprawić świeżo mielonym pieprzem.

PIECZONY ROSTBEF WOŁOWY Z SOSEM TATARSKIM

5. Upieczony rostbef pokroić w cienkie plastry i wyłożyć na talerze. Serwować z dodatkiem sosu tatarskiego. Przed podaniem potrawę można udekorować kielkami grochu i musztardą francuską.