

Rostbíf

Hanka Bauerová

Ingredience

- 1 kg vysoké roštěnky
- sůl
- pepř
- plnotučnou hořčici
- olej olivový

Postup

Ingredience smícháme, roštěnku tím omatleme a necháme v chladu přikryté uležet do druhého dne. Do kastrolu trošku olivového oleje, rozpálíme a maso necháme ze všech stran 2 minuty zatáhnout. Začínáme stranou s kůží (blánu nechat!) Rozpálíme troubu na 180 st.C a každou velkou stranu necháme péci ¼ hodiny. Bez pokličky! Začínáme stranou bez kůže. Pak troubu vypneme, otevřeme a maso v ní necháme chvíli dojít.