



Roastbeef podle Maggi

Ingredience

- 1.5 kg Hovězí maso, roastbeef
- 24 g slunečnicový olej
- 0.5 lžíce MAGGI Tekutý bujón Hovězí
- 4 g sušený tymián
- 10 g rozmarýn
- 3 lžíce hořčice
- 1 g chilli

Postup

1. Troubu předehřejte na 90°C horní/spodní ohřev (správnou teplotu zkontrolujte teploměrem).
2. Maso vyjměte z lednice 30 minut před přípravou a nechte dojít na pokojovou teplotu. Omyjte maso a osušte ho. Jemně potřete maso Maggi hovězím tekutým bujónem a okořeňte pepřem. Na pánvi rozehřejte olej a maso vcelku ze všech stran opečte 3-4 minuty, aby se zatáhlo.
3. Tymián a rozmarýn omyjte, listy otrhejte ze stonků a nakrájejte na malé kousky. Smíchejte s hořčicí a chilli práškem. Roštěnku potřete hořčicí. Dejte na plech a pečte v troubě cca 2,5 hodiny. Maso by mělo mít teplotu jádra 60-65°C, zkontrolujte zasunutím teploměru do nejtlustčí části masa. Střed je pak růžový. Pro šťavnatější a křupavější chuť potřete výpekem každou hodinu.
4. Po upečení maso zabalte do alobalu nebo dejte do hrnce pod pokličku a nechte odpočinout 10 minut. Nakrájejte na tenké plátky a podávejte. Skvěle k němu chutnají rozmarýnové brambory.

🕒 206 Měně

⊕ 8

Sacharidy	1.39 G
Energie	342.31 kcal
Tuky	13.97 G
Protein	53.47 G