

# ROSTBEF WOLNO PIECZONY

6 Porcje | Czas przygotowania 90 min

## SKŁADNIKI

1 kg / rostbefu wołowego  
2 ząbki czosnku  
1 kieliszek czerwonego wytrawnego wina  
1 łyżka / suszonego rozmarynu  
1 łyżeczka / czarnego pieprzu w ziarnach  
½ łyżeczki / soli morskiej  
SOS:  
1 kieliszek / czerwonego wina  
1 sztuka / szalotki  
½ łyżeczki / suszonego rozmarynu  
25 g / zimnego masła  
Sól, pieprz

## SPOSÓB PRYZYRZĄDZANIA

Mięso przed pieczeniem należy przygotować kilka godzin wcześniej, najlepiej gdy będzie się marynowało całą noc.

Mięso myjemy, a następnie oczyszczamy z błonek. W moździerzu ucieramy przyprawy: czarny pieprz w ziarnach i sól morską. Ząbki czosnku obieramy i kroimy w plasterki.

## LISTA ZAKUPÓW

1 kg rostbefu wołowego  
Czosnek  
Szalotka  
Suszony rozmaryn  
Czarny pieprz w ziarnach  
Czerwone wytrawne wino  
Masło

Najwygodniej marynować w woreczku strunowym – przy 1 kg mięsa wystarczy woreczek 2,5l. Do woreczka wlewamy czerwone wytrawne wino, dodajemy pokrojony czosnek, łyżkę suszonego rozmarynu oraz utarty pieprz z solą. Dokładnie mieszamy, a następnie dokładamy do tego rostbef. Zamykamy woreczek tak, aby pozbyć się powietrza i wmasowujemy marynatę w mięso. Tak zamarynowane mięso odkładamy na noc do lodówki.

Rostbef należy wyjąć na godzinę przed pieczeniem z lodówki, aby zmienił temperaturę. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju rzepakowego. Na mocno rozgrzaną patelnię kładziemy mięso i obsmażamy z każdej strony – ok. 1,5 minuty na stronę. Obsmażone mięso wkładamy do rękawa do pieczenia i układamy w brytfance. Piekarnik rozgrzewamy do 90°C, góra dół bez termoobiegu. Jeżeli używamy termosondy, to ustawiamy czas pieczenia do osiągnięcia 57°C w środku mięsa. Termosondę wbijamy w najgrubszą część mięsa, do połowy jego wysokości i przekładamy przez zakończenie rękawa do pieczenia, tak aby nie robić w nim dziury. Jeżeli nie mamy termosondy, mięso pieczemy ok. 60 minut w temperaturze 90°C.

Po upieczeniu odkładamy mięso na 5-10 minut, aby odpoczęło.

W czasie gdy mięso odpoczywa, przygotowujemy sos z czerwonego wina. Sos najlepiej przygotować na patelni, na której obsmażaliśmy mięso – zostały na niej smaki z mięsa. Na patelnię wrzucamy odrobinę masła klarowanego i na rozgrzane masło wrzucamy drobno posiekaną szalotkę. Gdy szalotka się zeszkli wlewamy kieliszek czerwonego wina oraz dodajemy 1/2 łyżeczki suszonego rozmarynu. Redukujemy wino, tak aby pozostała 1/4 tego, co waliśmy. Następnie dokładamy 25 g zimnego masła i doprawiamy solą oraz pieprzem. Gdy masło się rozpuści, a sos zrobi aksamitny jest gotowy do podania.

Upieczone mięso kroimy ostrym nożem w plastry. Podajemy z sosem z czerwonego wina, ziemniakami oraz świeżą sałatką lub szparagami urgillowanymi na maśle.