

Ростбиф с пряной корочкой

Ингредиенты

- Говядина - 1 кг вырезки
- Белый лук - 1 шт.
- Сметана - 100 г
- Горчица - 2 ст.л.
- Хрен - 1 ст.л.
- Черный перец - 5 горошин
- Розмарин - 2 веточки
- Тимьян - 2 веточки
- Винный уксус - 1/2 ч.л. белого
- Оливковое масло - по вкусу
- Соль - по вкусу



Рейтинг блюда: 2.5/5

Процесс приготовления

1

Горошины черного перца раздавить плоской стороной ножа, смешать с листиками розмарина и тимьяна. Мясо очистить от пленки. В глубокой миске смешать сметану, горчицу, хрен, уксус и соль, размешать.

2

Говядину с одной стороны смазать оливковым маслом, посолить. Нанести слой горчичной смеси и посыпать сверху смесью трав. Аккуратно перевернуть вырезку и смазать другую сторону таким же образом. Оставить мясо мариноваться при комнатной температуре на 1 час.

3

Духовку разогреть до 210*С. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить на дно слой лука. Положить говядину на луковые кольца, запекать 35 минут.

4

Для румяной корочки в сотейнике разогреть 1 ст. л. растительного масла и обжарить мясо со всех сторон, но не более 5 минут. Переложить говядину на блюдо, накрыть фольгой и оставить на 30 минут.

Приятного вам аппетита :)