

Doradca Smaku IV: Rostbef z panierowanymi piklami, odc. 34



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

rostbef wołowy	800 g
musztarda rosyjska	
miód wielokwiatowy	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
mąka pszenna	1 łyżka
bułka tarta	
ogórki konserwowe	kilka sztuk
olej rzepakowy	
tymianek	
rozmaryn	
pieprz kolorowy ziarnisty	

Purée jabłkowe

jabłko kwaśne	3 sztuki
masło	1 łyżka
miód wielokwiatowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Tymianek, rozmaryn oraz pieprz łączymy z olejem. W przyprawach obtaczamy rostbef i odstawiamy na kilka godzin do lodówki.
- KROK 2 Następnie obsmażamy mięso na oleju i smarujemy niewielką ilością musztardy wymieszanej z miodem. Przekładamy na blachę wyłożoną folią aluminiową, zawijamy w nią mięso i wstawiamy na kilka minut do piekarnika rozgrzanego do 160°C. Upieczone mięso odstawiamy na chwilę, po czym kroimy w plastry.
- KROK 3 Purée jabłkowe: obrane jabłko dzielimy na mniejsze części, przekładamy do garnka, dodajemy masło oraz miód i smażymy aż jabłka będą miękkie. Następnie rozdrabniamy za pomocą blendera na purée.
- KROK 4 Ogóreczki panierujemy w jajku z mąką, a następnie w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju. Usmażone odsączamy z nadmiaru tłuszczu.
- KROK 5 Plastry rostbefu podajemy na purée z ogóreczkami. Możemy ozdobić olejem koprowym (łączymy olej z pęczkiem koperku, podgrzewamy w rondelku, po czym miksujemy i przecedzamy) oraz odrobiną świeżo zmielonej soli.
- KROK 6 Przygotuj składniki.