

rostbef z ziołami



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rotsbef	1 kg
zielona pietruszka	2 peczki
szczypiorek	1 peczek
majeranek	1 peczek
tymianek	1 peczek
olej	2 łyżki
żółtko jajek	1 szt
czosnek	1 zabek
szalotki	4 szt
mąka	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
musztarda	1 łyżka
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso umyc zrumienic na oleju, opruszyć solą i pieprzem. Piec przez 30-40 minut w temp. 220 stopni. Szalotki umyc wymieszać z rozdrobnionymi suszonymi i świeżymi ziołami, czosnkiem żółtkiem mąką solą i pieprzem. Mieso posmarować musztardą posypać tartą bułką obłożyć masą z ziół. Piec przez 10 minut w temp. 240 st. Pokroić na plasterki