

Roastbeef 7 pepřů

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Grilování
Náročnost	Střední
Doba přípravy	40 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

olivový olej	4 lžíce
vyšoký roštěnec	800 g
parmazán	40 g
česnek	4 stroužky
steak omáčka med a hořčice	podle chuti
steak 7 pepřů	4 lžíce
máslo	200 g
citronová šťáva	3 lžíce
petrželka	hrst
bageta	2 ks
grilovací koření	2 lžíce

PŘÍPRAVA RECEPTU

Očištěný a odblaněný roštěnec na 4 místech napíchněte a do řezů vtačte stroužky česneku. Maso potřete olejem a důkladně obalte směsí Steak 7 pepřů. Nechejte aspoň 3 hodiny marinovat. Poté pozvolna za občasného otáčení grilujte asi 40 minut (aby byl roastbeef úplně propečený, je potřeba pár minut navíc). Hotové maso posypte strouhaným parmezánem, nechejte odležet a krájejte na co nejtenší plátky.

Bagety nakrájené na plátky krátce ogrilujte a před podáváním potřete bylinkovým máslem, které vytvoříte smícháním másla, petrželky, citronové šťávy a Grilovacího koření. Servírujte se Steak omáčkou med a hořčice.