Rostbef z cebulką na słodko-kwaśno

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- rostbef - 1 kg
- cebula - 50 dag
- cukier - 20 dag
- ocet - 1/2 szkl.
- rozmaryn - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. 1. Rostbef umyć, osuszyć, natrzeć dokładnie solą i pieprzem. Ułożyć na blasze nasmarowanej olejem, wsunąć do wcześniej nagrzanego piekamka. Piec 40 minut w temperaturze 200°C.
2. Cebulki obrać. Cukier wsypać na patelnię, postawić na małym ogniu. Podgrzewać, stale mieszając, aż zrumieni się na złoty kolor. Karmel rozprowadzić octem winnym i 1/2 szklanki wody, zagotować. Włożyć cebulki, listek laurowy oraz igiełki rozmarynu, gotować na małym ogniu jeszcze 15-20 minut.
3. Rostbef wyjąć z piekarnika, zawinąć w folię aluminiową, odłożyć na 5-10 minut. Folię usunąć, mięso pokroić w grube plastry. Przełożyć z cebulką na podgrzany półmisek, udekorować na-tką. Podawać z bagietką.
Rostbef będzie jeszcze bardziej kruchy i delikatny, jeśli przed przygotowaniem posmarujemy go olejem, zawiniemy w folię aluminiową i włożymy co najmniej na jeden dzień do lodówki.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.