

Soczysty rostbef z rozmarynem

Aromatyczny rostbef

 Czas na High: 2,4

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1,5 kg rostbef
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- 1 główka czosnku
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki pieprzu
-



Wykonanie:

Wytnij nożem białe, włókniste przerosty z górnej powierzchni rostbefa. Czosnek obierz. Natrzyj mięso z dwóch stron solą i pieprzem. Ułóż na środku rostbefa obrany czosnek i zwiń mięso w rulon. Zawień dookoła nicią by mięso zachowało kształt rulonu. Ułóż misę DuraCeramic na palniku gazowym i nagrzej. Przełóż mięso do misy, która jest na palniku i obsmaż rostbef dookoła by zamknąć pory w mięsie. Zajmie to 2 minuty. Jeśli posiadasz wolnowar bez powłoki DuraCeramic, możesz obsmażyć mięso na patelni następnie przełożyć je do misy wolnowaru.

Przełóż misę z mięsem do Crock-Pota i włącz tryb HIGH na 2,40 godziny. Po tym czasie wyciągnij mięso i przełóż na deskę by odpoczęło 10 min. Po tym czasie można kroić mięso w plastry.

Przepis i zdjęcie Agnieszki Jasińskiej