

Angol marhasült (Roast Beef).txt

Angol marhasült (Roast Beef)

Használhatunk rostélyost, combot, felsált, hátszín.

A húst nyersen nem sózzuk, fűszerezzük. Alacsony tepsibe tesszük, lehetőleg rácsra, hogy ne ragadjon le. Süthetjük alufóliában is. Mindig előmelegített, közepesen meleg sütőben sütjük. Az utolsó 15 percre forróra állítjuk a sütőt, hogy megpiruljon a hús. Miután megsült - sózzuk, fűszerezzük.

Sütési idők kb. 2 kg húshoz:

Rostélyos kb. 2,5 - 3 óra,

Felsál, hátszín, comb kb. 3 - 3,5 óra,

Vesepecsenye kb. 1 óra.