

Roast beef

Food category: Beef

Author: Jan Malachovský
Company: Retigo



Program steps

Preheating: 190 °C

- 1

Roastbeef předem opečte na pánvi nebo grilu

Combination



15

%



Termination by core probe temperature



54

°C



135

°C



100

%



2

Hot air



100

%



Termination by time



00:30

hh:mm



180

°C



100

%



Ingredients - number of portions - 10			
Name	Value	Unit	
Hovězí vysoká rošná	1500	g	
Dijonská hořčice	50	g	
Hrubozrnná hořčice	50	g	
Olivový olej	0.1	l	

Directions

Maso očistíme a potřeme polovinou marinády. Zabalíme do potravinářské fólie. Necháme marinovat.

Maso pak opečeme na grilu nebo pánvi ze všech stran.

Potřeme maso druhou polovinou marinády a vložíme do předehřátého konvektomatu.

Marináda:

Smícháme obě hořčice, olivový olej, sůl a čerstvě mletý pepř.