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.