

## Ростбиф с красным вином и луком-шалотом



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

### Ингредиенты

- 2 кг. верхней части говядины (купите с слоем натурального жира сверху)
- 1 ст.л. подсолнечного масла
- 1 ст.л. порошка горчицы
- 1 ч.л. морской соли
- 2 крупные моркови, разрезанные пополам
- 12 лукович-шалот, очищенных и разрезанных пополам
- 2 лавровых листа
- 2 ст.л. ложки простой муки
- 300 мл. красного вина
- 500 мл. свежего говяжьего бульона
- 2 ч.л. желе из красной смородины

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

**ШАГ 1.** Дайте мясу нагреться до комнатной температуры в течение 1 часа, прежде чем запекать его. Нагрейте духовку до 200 градусов. Высушите мясо кухонной бумагой, затем протрите его маслом. Смешайте горчичный порошок с морской солью и 1 ч.л. перца, затем натрите им мясо. Положите морковь в большую форму для запекания, чтобы получилась подставка для жарки, и положите говядину сверху жирной стороной вверх.

**ШАГ 2.** Запекайте 15 минут, затем уменьшите огонь до 160 градусов и запекайте еще 55 минут. Для средней прожарки готовьте 45 мин.

**ШАГ 3.** Когда осталось 30 минут для приготовления, откройте духовку и намажьте говядину жиром, который скопился вокруг мяса на

противне, добавьте лук-шалот и лавровый лист и тоже покройте их жиром. Приправьте и верните в духовку. Тем временем в небольшой кастрюле вскипятите вино, чтобы оно уменьшилось на две трети.

**ШАГ 4.** Когда мясо будет готово, переложите на доску, неплотно накройте фольгой и оставьте постоять.

**ШАГ 5.** На противне у вас должен остаться жир и темные соки, переложите в кастрюлю, добавьте муку и варите на плите 2 минуты, постоянно помешивая. Постепенно добавляйте разбавленное вино, затем бульон и желе из красной смородины, соскребая со дна емкости все кусочки. Взбивайте, пока не загустеет, затем приправьте по вкусу. Откажитесь от моркови, которая использовалась в качестве формы для запекания.

**Подавать говядину с подливкой и луком-шалотом**