Salát z cukrových lusků s rostbífem

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

500 g	vyzrálý hovězí nízký roštěnec
1 lžíce	dijonská hořčice
1 lžíce	červené víno
1/2 lžíce	worcesterová omáčka
	sůl
	čerstvě mletý pepř
	olivový olej



Salát z cukrového hrášku

400 g	lusky cukrového hrášku
250 g	cherry rajčátka
100 g	rukola
100 g	naložené červené fazolky
1 lžíce	olivový olej
1/2 ks	šťáva z citronu
	sůl
	pepř
1 hrst	piniové oříšky

Postup přípravy

Hovězí maso omyjeme, odblaníme a zbavíme tukové vrstvy. Dobře nasolíme a opepříme, ze všech stran potřeme dijonskou hořčicí smíchanou s červeným vínem a worcesterovou omáčkou. Necháme uležet nejlépe přes noc v lednici. Před tepelnou úpravou maso necháme alespoň hodinu v pokojové teplotě. Maso zprudka opečeme ze všech stran na olivovém oleji, aby se zatáhlo. Přendáme do pekáčku a pečeme zhruba 30 až 35 minut (dle velikosti), aby maso bylo medium rare (neboli středně propečené). Pokud používáme teploměr na

pečení, maso by mělo dosáhnout 55 až 60˚C. Po vyndání z trouby maso zakryjeme alobalem a necháme alespoň 10 minut odpočinout, aby se šťáva rovnoměrně rozmístila v mase.

Zeleninu dobře omyjeme, rajčata napůlíme a fazolky necháme okapat. Z olivového oleje, citronové šťávy, soli a pepře připravíme zálivku. Lusky, rajčata, rukolu a fazolky smícháme ve větší míse a zalijeme je připraveným dresinkem. Podáváme s najemno nakrájeným rostbífem ozdobené piniovými oříšky. Podle chuti můžeme přidat hoblinky parmezánu.