



## Nízký roštěnec se zeleninovými hranolky

### Ingredience:

200 g 4 plátky nízký roštěnec  
1 pol.lžice Dijonská hořčice  
Worcester omáčka  
Pepř  
Olivový olej  
Snítka rozmarýn  
2 ks šalotka  
150 ml červené víno  
250 ml hovězí fond (k dostání v obchodech s delikatesami)  
Máslo  
Sůl  
Hranolky  
4 ks střední lojovité brambory  
4 ks šalotka  
8 ks stroužků česnek  
70 g slanina  
2 ks karotka  
1 ks malý celer  
1 ks pastýňák  
2 tyčky řapíkatý celer  
pár zelené fazolky  
Snítka tymian  
Snítka rozmarýn  
Sůl  
Pepř

---

## Postup:

Plátky masa potřeme hořčicí, zakapeme Worchestrem a necháme marinovat patnáct minut. Na hranolky oloupeme zeleninu a brambory, stejně tak šalotku a česnek. Slaninu nakrájíme na nudličky a zeleninu na hranolky cca 5 cm dlouhé a 1,5 cm široké. Česnek a šalotku nakrájíme na měsíčky. Zeleninu a fazolky necháme přejít varem. Zeleninové hranolky osušíme a opečeme zprudka na oleji. Vyjmeme, dáme na teplo a to samé uděláme s brambory a nakonec orestujeme slaninu, česnek a šalotku. Vše následně smícháme, okořeníme a necháme na teple. Maso vyndáme z marinády, necháme okapat, případně lehce osušíme, opeříme a zprudka opečeme na oleji po obou stranách. Přidáme snítku rozmarýnu a dopečeme v troubě při 180°C cca 6 až 8 minut a necháme odpočinout při 55°C cca 6 minut. Orestujeme jemně nakrájenou šalotku, přidáme víno a zredukujeme asi na polovinu množství, přidáme hovězí fond. Dochutíme solí, pepřem, provaříme, přecedíme a následně zahustíme máslem. Proříznutý steak servírujeme se zeleninovými hranolkami, které těsně před podáváním prohodíme na pánvi s olivovým olejem a bylinkami, osolíme.

