



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Mierne horké.**



**Ambasádor
Heineken**

Kanapka rozbif - čedar - brusnice

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Hovädzia roštenka nízka, 400 g
- Korenie trojfarebné drvené, 1 PL
- Horčica francúzska, 2 PL
- Worcester, 1 PL
- Soľ hrubozrnná morská, 1 PL
- Olej, 4 PL
- Syr čedar, 300 g
- Brusnice zavárané, 15 ČL
- Bageta, 30 plátkov
- Žerucha alebo rukola na dekoráciu

POSTUP

1. Roštenku marinujeme v zmesi oleja, horčice, korenia, soli a worcesterskej omáčky (najlepšie cez noc).
2. Mäso vyberieme a necháme oschnúť pri izbovej teplote asi hodinu. Potom ho opečieme na rozpálenom oleji zo všetkých strán a pečieme v rúre pri teplote 180 °C. Ideálne je, ak použijeme vpichový teplomer a pečieme, kým vnútorná teplota nedosiahne 55 - 65 °C. Časovo je to asi 35 - 45 minút, záleží, aký stupeň prepečenia uprednostníme.
3. Pri nižších teplotách pečenia, napr. 120 °C, dosiahneme rovnomerné sfarbenie na reze. Čas pečenia sa predĺži podľa výšky mäsa.
4. Vychladnuté mäso nakrájame na tenké plátky.
5. Syr nakrájame na hranolčeky s rezom 5 x 5 mm a dlhé podľa dĺžky plátku bagety, na ktorý položíme mäso, syr a brusnice. Dekorujeme žeruchou.