

Előkészítés: 30 perc
Sütés: 3,5 óra

Egy igazi angol hétfélig ebéd. A hús és a Yorkshire puding mellé párolt zöldborsót, sárgarépat és tepsiben sült krumplikockákat találunk.

Az pedig teljesen egyértelmű, hogy jól esik utána egy pohár vörösbor.

Marhasült Yorkshire pudinggal

Hozzávalók:

1,5 kg marha comb / rostélyos
1 fej vöröshagyma
1 teáskanál só
1 mokkáskanál őrölt színes bors
2 evőkanál mustár
2 evőkanál olaj

Yorkshire puding

4 db tojás
200 ml tej
200 g liszt
½ mokkáskanál só
1 – 2 dl olaj

Köreték

1 kg burgonya
2 – 3 db sárgarépa
250 g zöldborsó
1 evőkanál olaj
1 mokkáskanál só

Szószt

3 evőkanál
paradicsompüré
0,5 dl vörösbor

Elkészítés:



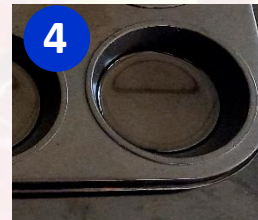
A szobahőmérsékletű húst lehártyázzuk, és szárazra töröljük. Egy serpenyőt olajjal felforrósítunk, és a hús minden oldalát lepirítjuk. Ezután alaposan bedörzsöljük frissen őrölt borssal, mustárral, sóval.



A hagymát felkarikázzuk, egy hőálló tálba tesszük, rátesszük a húst, és ráöntjük a sütésnél megmaradt olajat. 150 C-os sütőben lefedve kb 3 – 3,5 órát sütjük. Ha kell esetleg egy-egy dl vizet öntünk hozzá.



A megsült hús levét leöntjük egy edénybe, és a hagymát teljesen elpürésítjük egy bot mixerrel. Hozzáadjuk a paradicsom pürét, vörösbor, és addig forraljuk, míg kellemes sűrű állagú szószt kapunk.



A sütőt előmelegítjük 190 C-ra, minden muffin formát 1 cm vastagon megtöltünk olajjal, és 15 percre betesszük a sütőbe, hogy a forma és az olaj jól átforrósodjon.



Közben a tojásokat egy nagy tálban alaposan felverjük, hozzáadjuk a tejet, ezzel is jól összekeverjük, és apránként adagolva az átszitált lisztet csomómentesre keverjük, végén megsózzuk.



A tésztát merőkanállal a formákba öntjük, és 190 C-on 20 - 25 perc alatt készre sütjük. Vigyázzunk, sütés közben a sütő ajtót ne nyissuk ki, és hagyjuk a Yorkshire pudingokat a sütőben kihűlni.