

## *Hladan rozbif*



težina: **tesko**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **200** min

### **Sastojci**

#### **Za mariniranje:**

- 1 cijeli ramstek
- 10 gbiber
- 10 gso
- 2 kašikesenfa
- 1 lulja

#### **Za šemiziranje:**

- 1 laspik

#### **Za dekoraciju:**

- koliko hocete po izboru

#### **Za podlogu:**

- 1 kg Ruska salata

## **Priprema**

Cijeli ramstek ocistiti od opni i žilica, posoliti, pobiberiti, utrljati sa senfom i naliti uljem, ramstek u marinadi u frižideru treba da stoji 3-5 dana.

Marinirani ramstek opeci sa svih strana po mogućnosti na ploči od rostilja tako da u sredini ostane krvav kao što se vidi na slici.

Opeceni ramstek treba presovati, ako imate presu, a ako ne staviti ga između dvije daske i zategnuti. Presovanje traje 5-8 sati. Presovani rozbif sjeci na mesoreznici što tanje.

Rusku salatu oblikovati u željeni oblik i preko nje slagati izrezani rozbi, svako parce rozbifa nakon postavljanja treba semizirati (premazati) tempiranim aspikom. Kada završimo sa slaganjem rozbifa nastupa dekorisanje, tu vam niko ne može odrediti dekorisete po svojoj volji.

## **Savet**

Vreme pripreme je računato samo za slaganje i dekorisanje kada imate sve pripremljeno. I još dekorisanje obavežno raditi sa aspikom kako bi dekoracija mogla da stoji kako vi želite i da bi se sijala kao na slici.