




# Roastbeef servit cu tarte de foietaj umplute cu praz si cartofi



 95 de minute  6 portii  Mediu

## Ingrediente

Antricot vita - 900 g- 1 bucata  
Sare Piper negru macinat Rozmarin Otet balsamic - 5 linguri  
Amidon - 1 lingura  
Foietaj - 1 foaie  
Cartofi noi - 400 de grame  
Praz - 1 mai mare  
Ulei de floarea soarelui - 3 linguri  
Cimbru - 1 ramurica  
Telemea de capra - 6 feliute  
Delikat legume - 6 feliute  
Supa de vita - 400 de mililitri

## Mod de preparare

1. Pentru Roastbeef: se incinge cuptorul la 200 grade C. Se condimenteaza bucata intreaga de antricot cu sare si piper proaspat macinat. Se adauga o lingura de ulei intr-o tigaie mai mare, se incinge bine si se prajeste bucata de carne, pe ambele parti, pana se rumeneste. Se scoate din tigaie si se pune intr-o tava de cuptor impreuna cu rozmarinul si se da la cuptor, unde se frige cca. 20 de minute. Se scoate si se pastreaza la cald.
2. Tigaia in care s-a prajit carnea se pune din nou pe foc si se stinge cu otet balsamic. Se adauga supa de vita si se lasa sa fiarba usor cateva minute. Pentru a lega sosul, se dilueaza amidonul cu putin apa rece (sau vin rosu), se adauga in sos si se mai lasa 2-3 minute la foc mic.
3. Pentru tartele din foietaj: se dezgheata foaia de foietaj, se taie in 6 patrate si se preseaza in forme de tarta (diametru cca 10cm). Marginile se taie. Se inteapa cu o furculita baza tartelor si se introduc in coptorul incins pt circa 10 min.
4. Pentru umplutura: Se fierb natur, cu putina sare, cartofii noi curatati si taiati cuburi (sau sfere, asa cum se vede in imagine, cu ajutorul unei linguri de cartofi parizieni). Prazul se spala si se taie inele, dupa care se inabusa usor intr-o tigaie cu 1 lingura de ulei. Se adauga cartofii peste praz, se da gust cu putin Delikat legume, piper macinat si ramurica de cimbru.
5. Se pune umplutura in tartele coapte de foietaj, se presara deasupra cubulete de telemea de capra si se introduc in cuptorul incins pentru gratinare, cca 10 min. Se taie Roastbeef-ul in felii si se serveste cu tartele gratinate si sos.

*Pofta buna!*

