

## Ростбиф с горчицей

### Вам понадобится

Говядина	1,5 кг
Мед	130 г
Горчица зернистая	30 г
Горчица дижонская	20 г
Уксус бальзамический	30 мл
Масло оливковое	30 мл
Сок лимонный	50 мл
Соль, специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать мед, оба вида горчицы, уксус и масло, оставить на 40 минут. Говядину натереть солью и специями, выложить на решетку. Установить решетку на средний уровень печи.
- 2 Установить программу СТЕЙК, температуру 220°C, время приготовления 1 час, включить верхний ТЭН. Через 35 минут перевернуть говядину.
- 3 По окончании приготовления смазать мясо соусом и снова поставить на средний уровень печи.
- 4 Установить программу СТЕЙК, температуру 180 °с, время приготовления 30 минут. Через каждые 10 минут поливать мясо соусом и переворачивать