

Govedina sa pecenim kupusom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g govedine*
- **6** cernaiseckanog belog luka
- **po ukusus**o i biber
- **1/2 kašičice** suvog timijana
- maslinovo ulje

I još:

- **1** glavica kupusa (srednje velicine)
- **1 kašičica** dimljene paprike
- so i biber
- **2** cernaiseckanog belog luka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Napravimo marinadu od belog luka, ulja, timijana soli i bibera. Uvaljamo meso u to i ostavimo da stoji oko 30 minuta. Stavimo da se pece na 250 stepeni C i posle 6 minuta okrenemo. Još 6 minuta sa druge strane i isključimo rernu***

Zvuci neverovatno ali isprobano. Mi volimo srednje peceno, medium rare. Vi ako volite rare ili sasvim peceno, podesite dužinu pečenja prema tome.

Isecemo kupus na vece kriške. Posolimo i pobiberimo dodamo beli luk i pospemo dimljenu papriku. Pospemo uljem, nareamo na ravan pleh obložen pek papirom i u predgrejanoj rerni pecemo 20 minuta. Ja to obicno pecem kad izvadim govedinu koja se onda odmara dok se kupus ispece.

Ovako.

Savet

Još jedno veoma jeftino jelo od mesa. Ovoga puta sam koristila deo govedine koji se nalazi na zadnjem butu. Iako izgleda kao file, to nije, a kako se tano zove kod nas, zaista ne bih znala. Ako prepoznate opis i znate na koji deo mislim, molila bih za naziv na srpskom. Ovaj deo zahteva dugo i polako peenje. Meutim pre dosta vremena sam videla jedan recept u nekom magazinu, koji sam saovala i koji mi se i tada, kao i sada inio veoma neverovatnim. Naime ovde se tvrdilo da je potrebno samo zapei meso sa svake strane, potom iskljuiti rernu i ostaviti ga u rerni dva i po sata. To sam ovoga puta probala i oduševljena sam. Moram da napomenem da ovo važi samo za one rerne koje i kada iskljuimo dobro zadržavaju toplotu i postepeno se hlade. Ako vašoj rerni ne verujete da je takva, onda predlažem da ponete kao što je u receptu, a onda smanjite temperaturu na 170 stepeni C.