

## Vatreni ramstek



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600** gramsteka
- **100** mlkonjaka
- **60** gsenfa
- **300** mlbiljne pavlake
- **po potrebiso**, biber
- **3** kašikeulja

#### Prilog:

- **300** gbrokolija
- **300** gšargarepe

### Priprema

Ramstek iseci na cetiri šnicle, posoliti, pobiberiti i peci na zagrejanom ulju sa obe strane. Meso izvaditi na tanjur, a na ostatak ulja sipati konjak i zapaliti. Kad nestane plamen dodati senf, biljnu pavlaku i kuvati još minut dva.

Obariti povrce u slanoj vodi pa servirati uz sos i meso.

### Savet