

Vatreni ramstek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gramsteka
- **100** ml konjaka
- **60** g senfa
- **300** ml biljne pavlake
- **po potrebi** so, biber
- **3** kašikeulja

Prilog:

- **300** g brokolija
- **300** g šargarepe

Priprema

Ramstek iseci na cetiri šnicle, posoliti, pobiberiti i peci na zagrejanom ulju sa obe strane. Meso izvaditi na tanjir, 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