

# **Govedina sa pecenim kupusom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g** govedine\*
- **6** ceneiseckanog belog luka
- **po ukusu** so i biber
- **1/2 kašicice** cesuvog timijana
- maslinovo ulje

### **I još:**

- **1 glavicakupusa** (srednje velicine)
- **1 kašicicadimljene** paprike
- so i biber
- **2 ceneiseckanog** 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 iskljucimo rernu\*\*\*

Zvuci neverovatno ali isprobano. Mi volimo srednje peceno, medium rare. Vi ako volite rare ili sasvim peceno, podesite dužinu pecenja 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 ispeče.

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 sauvala 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 hlađe. 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.