

Ramstek ala ami



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gramsteka
- 2-3krompira
- 1-2luka
- šargarepa
- **250 ml**paradajz pirea
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Priprema

Ramstek iseci na deblje parcice. Staviti u posudu pa preko parcica staviti alevu papriku, suvi biljni zacin, malo soli i biber.

Meso peci na srednjoj vatri dok ne porumeni. Zatim meso prebaciti u tepsiju i staviti u rernu na 210°C i peci još 7 minuta. Izvaditi meso.

Izrežite luk na kolutove, a krompire na kockice, zatim izrezati šargarepu pa sve zajedno staviti u tiganj. Peci 5 minuta pa zatim preliti sa 250 ml paradajz pirea. Gotovo je kad svo povrce bude meko i drobljivo.

Savet

Dobro bi bilo da ramstek no pre spremanja rasolite jer e biti mekši i ukusniji.