

Ramstek kao ispod saca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** goveeg ramsteka

Povrce:

- **400 g** šargarepe
- **400 g** krompira
- **100 g** celera
- **100 g** peršuna
- **100 g** crnog luka
- **100 g** praziluka

Zacini:

- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1/4 kašice** bibera
- **1 kašica** rerena

Priprema

Meso i povrce se kuvaju 30 minuta zajedno na maloj temperaturi. Kad voda prokljuca kuvati još 10 minuta. Sve zajedno ne preko 30 minuta. Od prokuvane vode sa sastojcima pripremite goveu supu.

U dublju posudu za rernu prebaciti prvo povrce pa odozgo ramstek. Staviti zacine i crni luk. Dodati cašu vode i kašiku ulja. Uviti u Alu foliju i staviti u rernu 20 minuta na 200 stepini.

Kad izvadite iz rerne na ramstek dodati ren i praziluk secem na kolutove poslužiti dok je toplo.

Savet

Koristite keramicki sud za rernu