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 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1/4 kašicice**bibera
- **1 kašicice**rena

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