

Ramstek u rustikalnom ruhu

Sastojci za meso:

- 1 ramstek s kosti
- 1/2 čajne žličice sečuanskog papra
- 1/2 čajne žličice crnog papra
- 1 čajna žličica sjemenka gorušice
- 1 čajna žličica sjemenka korijandera
- sol
- maslinovo ulje
- maslac
- češnjak
- svježi ružmarin
- crno vino
- senf
- voda

Ostali sastojci:

- krumpir (po mogućnosti mladi)
- cherry rajčice
- rikola
- listovi cikle
- limun

Postupak:

1. Obrežite višak masnoće te zarezite lagano rubove ramsteka.
2. Meso začinite mješavinom začina koju ste prethodno izradili u mužaru te dobro utrljajte začine. Ne zaboravite dobro posoliti meso!
3. Ramstek pecite na jako vrućoj namašćenoj tavi do razine koju želite (vidi upute gore).
4. Nakon što treći put okrenete steak, dodajte kocku maslaca, češnjak i ružmarin i započnite proces *bastinga*.
5. Pečeno meso zamotajte u aluminijsku foliju i ostavite 10 minuta da odstoji, a zatim ga narežite na ploške.
6. U tavicu u kojoj se pekao steak dodajte 1 dl vina, malo vode i žličicu senfa te sve dobro promiješajte i kuhajte na laganoj vatri dok alkohol ne ispari.
7. Krumpire i cherry rajčice posolite, popaprite i namastite maslinovim uljem te pecite na 200 C.
8. Rikolu i listove cikle očistite, operite te začinite s mješavinom limunovog soka, maslinovog ulja, soli i papra.