

RAMSTEK (“rump steak”) S PESTOM OD LJEŠNJAKA I CHILLI PAPRIKE I PIREOM OD BATATA



 Simple

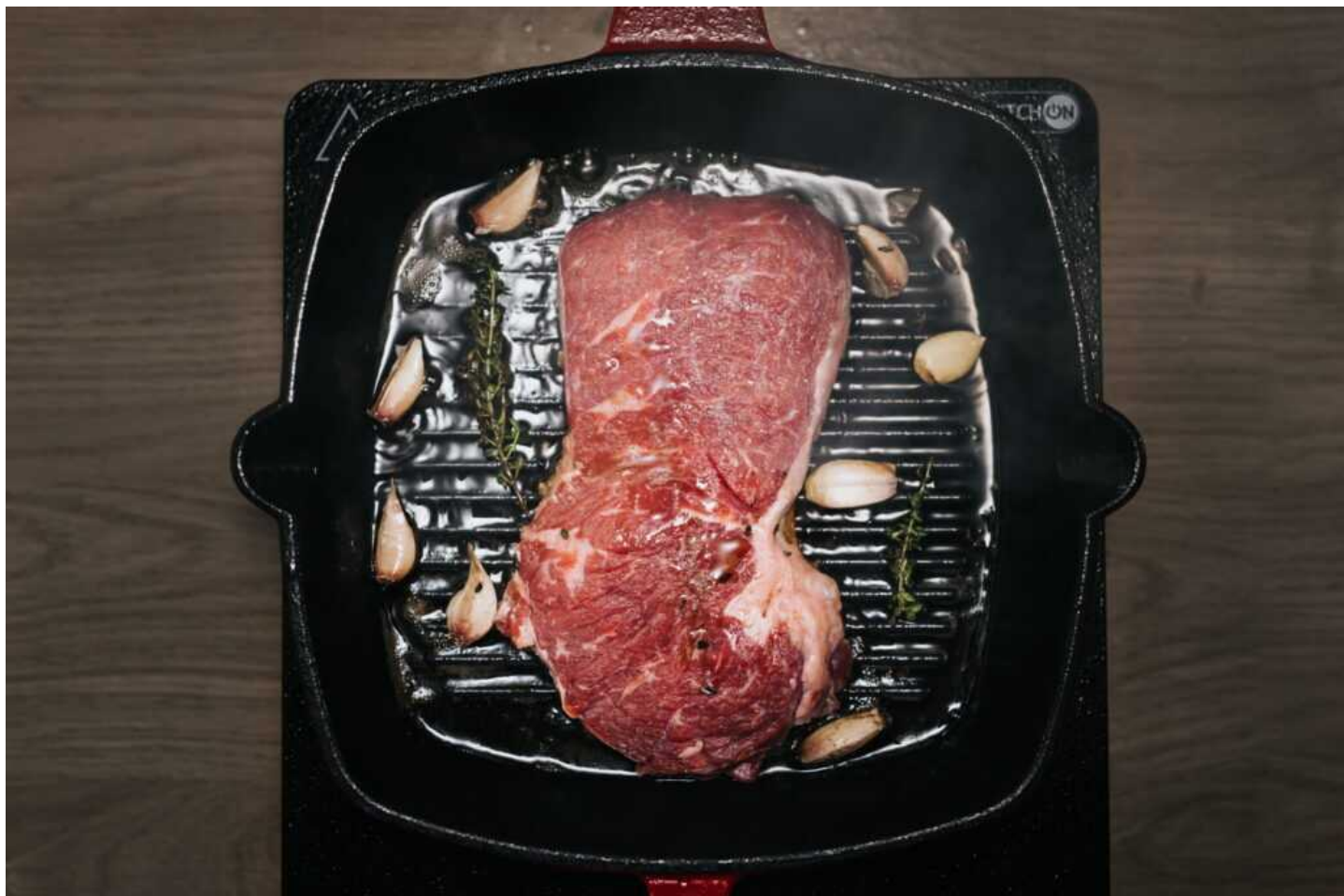
Napokon je izašao novi video našeg youtube kanala [Ravlić](#), ovog puta maxyama odlučila vam je pokazati kako spremiti Ramstek, kao fini, mekani i slasni zalogaj uz neodoljive priloge.

Meso izvadite iz hladnjaka bar sat vremena prije pečenja. Posolite, popaprite i ostavite na sobnoj temperaturi.

U sjeckalicu stavite zdrobljeni lješnjak, nasjeckanu i očišćenu papričicu, mikrozelenje i ulje. Grubo sameljite neka ostane rustikalne teksture. Ohlađeni batat ogulite.



Zagrijte grill tavu (gus je idealna) do ekstremne temperature da se dimi. Pecite ramstek na kombinaciji maslaca i maslinovog ulja. Za “medium” varijantu, pecite 5 minuta prvu stranu, drugu 3 minute. U tavu dodajte grančice majčine dušice i češnjak u ljusci kako bi aromatizirali masnoću. Prema potrebi dodajte ulja ili kocku maslaca. Zalijevajte odrezak masnoćom iz tave dok se peče kako bi se aromatizirao. Ispečeni odrezak zamotajte u alu-foliju i ostavite 5 do 10 minuta neka se sokovi prožmu.



Karamelizirajte nasjeckani luk na maslacu, zalijte ga vrhnjem za kuhanje i ostavite neka prokuha. Zgnječite ispečeni batat, posolite i popaprite. Ulijte kroz cjedilo vrhnje. Ne pretjerujte s količinom da ne postane prerijetko. Za savršenu teksturu pirea bez žilica, ispasirajte još jednom pire kroz sito.



Odmotajte meso, a sokove koji su ostali u foliji pomiješajte s pestom. Narežite meso i poslužite na pireu uz pesto.

Dobar tek!

