Sočni ramstek u hrskavom krumpiru sa proljetnom šarenom salatom

**Autor**Nikolina Lukac

ShareTweetSaveEmail
1

Rastu vam zazubice od naslova? Pridružite nam se u otkrivanju pustolovina sočnog ramsteka, najfinije salate i hrskavih krumpira s parmezanom. Jako je važno ne prepeći meso kako bi zadržalo svoje sokove i ostalo mekano. Umotano u zapečeni krumpir sa parmezanom i uz osvježavajuću salatu punu različitih okusa i tekstura, čini idealnu kombinaciju koja će zadiviti malog ili velikog gurmana u vama!
Idemo na pripremu korak po korak, zavrnite rukave i krećemo od glavnog sporednog sastojka - Zvijezda majoneza marinade.

1. Zvijezda majoneza marinada
U većoj posudi u kojoj ćete marinirati cijeli komad mesa, zamiješajte Zvijezda majonezu, češnjak, limun, chilli i suhe dalmatinske začine. Namažite obilno na meso i ostavite u frižideru na 4 sata. Masnoće iz majoneze i kiselina iz limuna će omekšati meso a ostali sastojci će se prožeti te oplemeniti okus mesa.

2. Zapečeni krumpir s parmezanom
Narežite krumpir na tanke ploške, posolite, ostavite 5 minuta i nakon toga osušite od viška tekućine. U posudu veličine 30 cm x 40 cm stavite papir za pečenje te namastite s malo maslinovog ulja. Papir pospite sa pola količine naribanog parmezana, složite ploške krumpira i ploške češnjaka. Poparite po želji i pospite sa ostatkom parmezana. Pecite 25 min na 180°C dok se parmezan ne rastopi i poveže a krumpir na rubovima malo zapeče.

3. Priprema ramsteka
Ramstek izvadite iz frižidera i obrišite marinadu te ga zapecite sa svih strana u tavi na malo ulja, kako bi se zatvorile pore i meso zadržalo svu svoju sočnost. Ostatak marinade sačuvajte za sljedeći korak. Meso dobro posolite i popaprite sa svih strana i stavite na jako zagrijanu tavu u trenutku kada se ulje već počinje dimiti. Zapecite svaku stranu 3 minute do zlatno smeđe boje.

4. Zapečeni ramstek sa koricom od krumpira
Kada ste zapekli ploške krumpira i meso, ostavite ih da odmore 10 minuta. Nakon toga namažite meso bogato marinadom koja vam je ostala iz prethodnog koraka te zarolajte meso

u krumpire uz pomoć papira za pečenje. Mjesto gdje se dva kraja omota od krumpira spajaju, povežite sa malo parmezana i okrenite na donju stranu. Pecite 25 minuta na 200 °C.

5. Šarena salata razigranih okusa
Različite vrste lisnate salate izrežite na trakice, kupus i mrkvu izribajte, krastavce rajčice i krušku izrežite na tanke fete. Sve složite u veliku zdjelu za salatu pa dodajite redom kojim smo naveli u popisu namirnica. Na vrh izmrvite feta sir, pospite sjeckane orašaste plodove i brusnice. Sastojke za dresing zamješajte u odvojenoj posudi i prelijte preko salate.

Meso narežite na odreske i poslužite uz salatu i čašu dobrog crnog vina.

UŽIVAJTE!

165 g Zvijezda majoneze
0,50 kom. sok i kora pola limuna
2 kom. režnja češnjaka
0,50 čajna žličica chilli
1 čajna žličica suhih dalmatinskih začina
1 kg otkoštenog ramsteka u komadu
6 kom. krumpira normalne veličine
3 kom. režnja češnjaka
200 g svježe naribanog parmezana
500 g miješane salate (mladice cikle, rikula, zelena salata, suncokretove klice)
100 g ribanog ljubičastog kupusa
4 kom. rotkvice
1 kom. mrkva
1 kom. krastavac
2 kom. rajčica
0,50 kom. kruške
100 g feta sir
0,50 cup brusnica i sjeckanih badema i oraha
1,50 jušna žlica senfa
1,50 jušna žlica Zvijezda majoneze
1,50 jušna žlica maslinovog ulja
1 jušna žlica aceto balsamico
1 jušna žlica sjeckanog svježeg bosiljka i mente
1 čajna žličica maslinovog ulja za premazivanje posude

Sočni ramstek u hrskavom krumpiru sa proljetnom šarenom salatom



NAMIRNICE

165 g Zvijezda majoneze
0,50 kom. sok i kora pola limuna
2 kom. režnja češnjaka
0,50 čajna žličica chilli
1 čajna žličica suhih dalmatinskih začina
1 kg otkoštenog ramsteka u komadu
6 kom. krumpira normalne veličine
3 kom. režnja češnjaka
200 g svježe naribanog parmezana
500 g miješane salate (mladice cikle, rikula, zelena salata, suncokretove klice)
100 g ribanog ljubičastog kupusa
4 kom. rotkvice
1 kom. mrkva
1 kom. krastavac
2 kom. rajčica
0,50 kom. kruške
100 g feta sir
0,50 cup brusnica i sjeckanih badema i oraha
1,50 jušna žlica senfa
1,50 jušna žlica Zvijezda majoneze
1,50 jušna žlica maslinovog ulja
1 jušna žlica aceto balsamico
1 jušna žlica sjeckanog svježeg bosiljka i mente
1 čajna žličica maslinovog ulja za premazivanje posude

Način pripreme

1

Sočni ramstek u hrskavom krumpiru sa proljetnom šarenom salatom

Rastu vam zazubice od naslova? Pridružite nam se u otkrivanju pustolovina sočnog ramsteka, najfinije salate i hrskavih krumpira s parmezanom. Jako je važno ne prepeći meso kako bi zadržalo svoje sokove i ostalo mekano. Umotano u zapečeni krumpir sa parmezanom i uz osvježavajuću salatu punu različitih okusa i tekstura, čini idealnu kombinaciju koja će zadiviti malog ili velikog gurmana u vama!
Idemo na pripremu korak po korak, zavrnite rukave i krećemo od glavnog sporednog sastojka - Zvijezda majoneza marinade.

1. Zvijezda majoneza marinada
U većoj posudi u kojoj ćete marinirati cijeli komad mesa, zamiješajte Zvijezda majonezu, češnjak, limun, chilli i suhe dalmatinske začine. Namažite obilno na meso i ostavite u frižideru na 4 sata. Masnoće iz majoneze i kiselina iz limuna će omekšati meso a ostali sastojci će se prožeti te oplemeniti okus mesa.

2. Zapečeni krumpir s parmezanom
Narežite krumpir na tanke ploške, posolite, ostavite 5 minuta i nakon toga osušite od viška tekućine. U posudu veličine 30 cm x 40 cm stavite papir za pečenje te namastite s malo maslinovog ulja. Papir pospite sa pola količine naribanog parmezana, složite ploške krumpira i ploške češnjaka. Poparite po želji i pospite sa ostatkom parmezana. Pecite 25 min na 180°C dok se parmezan ne rastopi i poveže a krumpir na rubovima malo zapeče.

3. Priprema ramsteka
Ramstek izvadite iz frižidera i obrišite marinadu te ga zapecite sa svih strana u tavi na malo ulja, kako bi se zatvorile pore i meso zadržalo svu svoju sočnost. Ostatak marinade sačuvajte za sljedeći korak. Meso dobro posolite i popaprite sa svih strana i stavite na jako zagrijanu tavu u trenutku kada se ulje već počinje dimiti. Zapecite svaku stranu 3 minute do zlatno smeđe boje.

4. Zapečeni ramstek sa koricom od krumpira
Kada ste zapekli ploške krumpira i meso, ostavite ih da odmore 10 minuta. Nakon toga namažite meso bogato marinadom koja vam je ostala iz prethodnog koraka te zarolajte meso u krumpire uz pomoć papira za pečenje. Mjesto gdje se dva kraja omota od krumpira spajaju, povežite sa malo parmezana i okrenite na donju stranu. Pecite 25 minuta na 200 °C.

5. Šarena salata razigranih okusa
Različite vrste lisnate salate izrežite na trakice, kupus i mrkvu izribajte, krastavce rajčice i krušku izrežite na tanke fete. Sve složite u veliku zdjelu za salatu pa dodajite redom kojim smo naveli u popisu namirnica. Na vrh izmrvite feta sir, pospite sjeckane orašaste plodove i brusnice. Sastojke za dresing zamješajte u odvojenoj posudi i prelijte preko salate.

Meso narežite na odreske i poslužite uz salatu i čašu dobrog crnog vina.

UŽIVAJTE!

Sočni ramstek u hrskavom krumpiru sa proljetnom šarenom salatom
NAMIRNICENačin pripreme