



Pippuripihvi

Aineet: 600 g naudan sisäfileetä
paistamiseen voita (ja öljyä)
Kastike:
1 (100g) Musta Pekka-pippurijuustoa
2 dl kermaa
1 rkl sinappia
3 rkl soijakastiketta

Valmistus: Muotoile liha neljäksi pihviksi. Jos lihan pinta on märkä, painele se kuivaksi talouspaperilla, ettei rasva räisky. Kuumenna paistinpannu. Pane rasva pannulle. Kun voi alkaa ruskistua, nosta kaksi pihviä pannulle. Paista 1-4 minuuttia sen mukaan kuinka kypsät pihvit haluat. Käännä pihvit ja paista toiselta puolelta. Älä kääntelee pihvejä edestakaisin. Nosta pihvit pois pannulta. Paista loput pihvit samalla tavalla. Huuhdo pannu puhtaaksi paistorasvasta ja nosta se uudelleen levyille. Paloittele Musta Pekka-juusto pannulle muutamaan osaan. Lisää kerma ja sekoittele kunnes juusto sulaa. Mausta sinapilla ja soijakastikkeella. Keittele kastiketta hiljalleen muutama minuutti, kunnes seos sopivan sakeaa. Nosta pihvit takaisin pannulle kastikkeen joukkoon ja kuumenna.

www.superkokki.com