



Marinoidut pippuripihvit

Aineet: 150 g naudan sisä- tai ulkofileetä ruokailijaa kohden

Marinadi 4-6:lle pihville:

2 dl halpaa punaviiniä

1,5 dl öljyä

2 valkosipulinkynttä hienonnettuna

1 tl rakuunaa

rose-tai mustapippuria

Yrttivoi:

250 g voita

nippu persiljaa

nippu ruohosipulia

Valmistus: Hienonna persilja ja ruohosipuli. Notkista huoneenlämpöinen voi. Sekoita yrtit voihin. Pursota voinappeja voipaperille ja pakasta ne. Puhdista fileestä kalvot ja rasvat. Leikkaa siitä paksuja pihvejä. Sekoita marinadin aineet kulhossa ja pane lihat marinoitumaan ainakin muutaman tunnin ajaksi. Jos liha tuntuu kovalta, voit marinoida pihvejä vuorokaudenkin ajan. Nosta pihvit marinadista ja kuivaa pinta. Rouhi pippuria työlaudalle. Painele pihvejä molemminpuolin pippurirouheeseen. Kuumenna pannu kuumaksi ja lisää voi. Aseta pannulle kaksi pihviä ettei pannu jäähdy paistamisen aikana. Jos haluat jättää pihvit sisältä punertaviksi, paista pihvejä kaksi minuuttia kummaltakin puolelta. Jos haluat pihvit sisältä täysin kypsäksi, jatka paistamista muutaman minuutin ajan. Aseta jäinen yrttivoinappi kuuman pihvin päälle ja tarjoa pihvit heti. Pihvien lisäkkeeksi sopivat keitetyt tai paistetut perunat ja pienessä öljymäärässä haudutetut, valkosipulilla höystetyt kauden kasvikset.