



Lehtipihvi

Aineet: 1 1/2 cm paksu,
naudan
sisäfileepihvi
(myös ulkofilee sopii)
Paistamiseen:
1/2 rkl voita
1/2 rkl öljyä
Maustamiseen:
riipaus suolaa ja pippuria

Valmistus: Nuiji pihvi kahden elintarvikemuovin välissä mahdollisimman ohueksi levyksi ja kypsennä molemmin puolin minuutin ajan. Mausta pihvi kypsänä. Tarjoa lisänä valkosipuli-yrttivoinappi sekä kasviksia.

www.superkokki.com