



## Perunapihvit (n. 12 kpl)

Aineet: 400-500 g perunoita (5-6 kpl)  
1-2 valkosipulin kynttä  
1 muna  
½ dl vehnä jauhoja  
n. 3/4 tl suolaa  
muutama kierros valkopippuria myllystä  
½-1 tl yrttitarhan sekoitusta tai Provencen yrttiseosta

Valmistus: 1. Kuori perunat ja raasta ne karkeahkolla terällä.  
2. Sekoita raasteen joukkoon puserretut valkosipulin kynnet sekä muna, vehnä jauhot ja mausteet.  
3. Pane ohukaispannun syvennyksiin tilkka öljyä tai muuta rasvaa. Levitä noin ruokalusikallinen seosta syvennyksiin.  
4. Paista miedolla lämmöllä 2-3 minuuttia molemmilta puolilta riippuen pihvien paksuudesta.  
5. Tarjoa pihvejä liha- tai kalaruokien lisäkkeenä tai raikkaan salaatin