



Pekoni-fileepihvit

Aineet: 600 g porsaan sisäfileetä
noin 8 pekoniviipaletta, mieluiten amerikanpekonia
riipaus suolaa ja pippuriseosta
Paistamiseen: 1/2 tl öljyä

Valmistus: Leikkaa liha poikkisyyhin paksuhkoiksi pihveiksi ja nuiji nyrkillä litteämmiksi. Mausta pippurirouheella ja kiedo ympärille pekonisuikaleet, jotka kiinnität vielä tikulla. Kuumenna pannu keskilämmöllä ja lisää öljy. Kypsennä pihvit hitaasti molemmin puolin kypsiksi ja mausta pienellä ripauksella suolaa. Tarjoa pihvien kanssa ensin keitettyä ja sitten sipulin kanssa voissa paistettua tattaria (kokonaisia tattarisuurimoita) ja kevyesti paistettua kesäkurpitsaa, jonka pinnalle ripottelet hiukan salaattimausteseosta ja juustoraastetta.

www.superkokki.com