



## Merimiespihvi

Aineet: noin 600 g naudan lapaa tai paistia  
2 rkl öljyä tai voita  
8-10 perunaa  
2 sipulia  
1 rkl vehnäjauhoja  
10 maustepippuria  
1 laakerinlehti  
1 tl suolaa  
1 liha- tai kasvisliemikuutio  
1/2 l vettä tai pilsneriä  
(olutta)

Valmistus: Leikkaa liha poikkisyyhin ohuiksi viipaleiksi ja ruskista viipaleet vähän kerrallaan rasvassa kauniin ruskeiksi. Kuori ja viipaloi sipulit ja perunat. Lado pataan vuorotellen perunoita, sipulia ja lihaviipaleita. Ripota mausteet ja jauhot kerrosten väleihin. Huuhdo paistinpannu vedellä tai pilsnerillä, lisää liemikuutio, kiehauta ja kaada pataan. Hauduta kannen alla hiljalleen noin 30 minuuttia tai kunnes perunat ja lihat ovat pehmeitä. Tarjoa ruoka puolukkasurvoksen tai sokeroitujen pakastepuolukoiden ja ruisleivän kanssa.