



Sveitsiläinen maksapihvi

Aineet: 4-6 viipaletta nuorta naudan maksaa
1 muna
suolaa
pippuria
4 rkl vehnä jauho- ja korppujauhoseosta
2-3 suurta sipulia
4 rkl voita
2 dl vahvaa lihalientä

Valmistus: Taputa maksaviipaleet kuiviksi talouspaperilla. Vatkaa muna. Kääntelee maksaviipaleet siinä ja maustetussa korppujauhoseoksessa. Pane ne 10 minuutiksi kuivumaan leikkuulaudalle.

Kuori sillä välin sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi.

Sulata puolet voista, kääntä sipuliviipaleet siinä ja hauduta n. 5 minuuttia samalla hämmettäen. Mausta.

Siirrä sipulit pois paistinpannusta, pidä ne lämpiminä.

Ruskista loppu voi paistinpannussa, paista maksaviipaleet kummaltakin puolelta enintään 2 min. Jaa sipulit maksaviipaleille. Pane maksapihvit tarjoiluvadille.

Kiehauta lihaliemi paistinpannussa, hämmennä ja siivilöi liemi hyvin ja tarjoa se pihvien kanssa.