



Uunipaisti

Aineet: 1 ½ kg naudanpaistia
n. 1 tl suolaa
2 tl rouhittua musta tai viherpippuria

Valmistus: Hiero mausteet lihan pintaan. Laita paisti uunivuokaan ja työnnä lihalämpömittari paistiin.

Kypsennä paistia makusi mukaan 125 asteessa

-kunnes mittari osoittaa n. 60 astetta, jolloin paisti on sisältä punainen.

-kunnes mittari näyttää 70 astetta, jolloin paisti on sisältä punertava tai

-kunnes mittari näyttää 75 astetta, jolloin paisti on täysin kypsä.

Nosta paisti uunista ja anna sen hetki levähtää. Leikkaa poikkisyyri viipaleiksi ja tarjoa uuniperunoiden, keitettyjen ruusu- tai parsakaalien kanssa. Voit suurustaa kastikkeeksi tilkkaan kylmää vettä vehnä jauhoja ja tilkan kermaa.

www.superkokki.com