



Helpoimmat paistipihvit ja sinihomejuustokastike

Aineet: 700 g paistijauhelihaa
2 rkl öljyä
1 rkl voita
1 rkl rouhittua viherpippuria
1/2 tl mustapippurirouhetta
1tlk (2 dl) kermaa
100 g - 200 g sinihomejuustoa muruina

Valmistus: Jaa jauheliha suoraan paketista neljään palaan ja paina pihveiksi. Kuumenna Pannussa öljyn ja voin seos. Paista pihvit siinä molemmin puolin, ensin sellaisinaan ja sitten mausteet päälle ripotellen. Peitä pannu kannella ja hauduta 5 minuuttia. Lisää kerma ja murennettu homejuusto. Sekoita ja peitä pannu kannella. Kuumenna 5-10 minuuttia. Lisänä keitetyjä perunoita ja kiehautettuja kasviksia.

www.superkokki.com