



## Venäläinen vasikanleike

Aineet: 500g naudanfileetä  
2-3- isoa punasipulia  
6-7- rkl smetanaa  
½ sitruunanmehu  
suolaa  
öljyä/margariinia  
tilliä

Valmistus: Leikkaa liha viipaleiksi, mausta suolalla ja sitruunamehulla ja paista nopeasti kuumalla pannulla. Viipaloi sipuli ja paista pannulla. Laita sipuliviipaleet voideltuun vuokaan ja lihaviipaleet päälle. Lusikoi smetanaa lihan päälle ja kuorruta kuumassa uunissa. Koristele hakatulla tillillä ja tarjoa heti.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)