



Valko-sinihomejuustopihvit

Aineet: 500 - 600 g sisäfileetä
1/2 rkl öljyä
1/2 rkl voita
1 pkt (150 g) Blå Castello -juustoa
1 tlk (2 dl) vispikermä
mustapippurirouhetta
n. 1/4 tl suolaa
persiljaa

Valmistus: Ota filee hyvissä ajoin huoneen lämpöön. Viipaloi filee 4 - 5 pihviksi niin että kalvo poistuu samalla. Painele viipaleita sormenpäillä. Kuumenna valurautaisessa paistinpannussa öljy ja voi, paista pihvit kauniin ruskeiksi molemmilta puolilta. Lisää pannuun juusto nokareina ja kaada pihvien päälle kerma. Ripottele joukkoon mustapippuria ja hieman suolaa. Anna hautua hetki. Ripottele pinnalle persiljaa. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja vihanneshöyryjen kanssa.

www.superkokki.com