



Sieni-hirvipihvit

Aineet: 400 g hirvijauhelihaa
2 dl rouskuhakkelusta
riipaus maustepippuria
riipaus suolaa
margariinia paistamiseen
4 dl sipuliviipaleita

Valmistus: Sekoita sienet, jauheliha ja mausteet taikinaksi. Leivo sentin paksuisia pihvejä ja paista ne pannulla rasvassa. Pihvit voi myös kypsentää leivinpaperin päällä uunipellillä 250 asteisessa uunissa. Kypsennä samassa paistinrasvassa sipuliviipaleet pihvien pinnalle. Tarjoa lisäkkeeksi puikuloista tehtyä perunamuusia.

www.superkokki.com