



Klauden jauhispihvit

Aineet: Tarvitset: jauhista, smäidää

Valmistus: De Luxe jauhikset

Pykää kuten edellä. Ota sitt yx egu per pihvi. Smettaa skreba pannun reunaan. Älä smettaa liian styrkasti. Tsiigaa ettei snadeja kuorenpaloja valu valkuaisen messissä pannuun. Revi kuori sököks ja sleppaa egu pannuun smäidäkokkareen päälle. Ku läpinäkyvä valkuainen muuttuu valkosex, hilaa egu iisisti pihvin selkään ja skruudaa. Egun päälle voi vielä stikkaa suolaa ja skrodesti pippuria. Gutaa ja styrkkaa lihissaggaa.

Slumppaa jauhista. Duunarijauhis on halvempaa ja parempaa ku paistijauhis. Muotoile handuilla nälkää vastaava määrä pihvejä. Tällää ja linttaa tiiviix ett ne pysyy kasassa. Tokkaa snadi kokkare smäidää kuumaan pannuun ja friteeraa pihvit jees molemmilta puolilta. Hantteeraa iisisti ku vendaat, ne meinaa hajoo muruix. Duunaa maun mukaan well done, medium tai raw. Ota vege ku näyttää käheeltä. Älä skruudaa ruskeeta smäidää joka valuu pihveistä. Duunarijauhiksesta valuu enemmän, mutt paistijauhikset murenee helpommin pannuun. Ja on kalliimpia.

www.superkokki.com