



Täytetty pihvi parsakaalilla Budan tapaan

Aineet: 700 g pihvilihaa
700 g parsakaalia
100 g sokeriherneitä
80 g savustettua kinkkua
50 g marinoitua paprikaa
100 g rasvaa tai öljyä
30 g jauhoja
1 dl kermaa
200 g sekalaisia vihanneksia
1 punasipuli
50 g juustoa
6 munaa
20 g suolaa
1 laakerinlehti
muskottipähkinää,
jauhettua pippuria
2 dl smetanaa
1/2 nippua tilliä

Valmistus: Esityöt

Luut poistetaan pihvistä, joka leikataan viiteen osaan, täytettä varten leikataan viilto pihvin kylkeen.

Parsakaali ja sekavihannekset puhdistetaan. Kinkku, vihannekset ja marinoitu paprika pilkotaan pieniksi kuutioiksi.

Tilli hienonnetaan, parsakaali paloitellaan ja huuhdellaan tulikuumassa vedessä. Puolet munista keitetään kovaksi ja kolmen munan valkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi.

Valmistus

Sipuli kuullotetaan rasvassa ja kinkkukuutioiden annetaan paistua hieman pitempään. Lisätään sokeriherneet ja marinoitu paprika. Maustetaan suolalla ja pippurilla ja sideaineeksi sekoitetaan muna. Syntynyt massa käytetään pihvien täytteeksi ja lihoja paahdetaan vähän aikaa jäljellä jääneessä rasvassa. Vihannekset asetellaan pihvien viereen, lisätään hieman vettä ja annetaan hautua pehmeäksi. Tämän jälkeen lihat otetaan pois liemestä, vihannekset murskataan, maustetaan tillillä ja lisätään kuutioiksi paloitellut munat ja kolme raakaa keltuaista.

Parsakaalista, juustoraasteesta, munanvalkuaisista ja smetanasta tehty seos kaadetaan pihvien päälle.

Massa pannaan voideltuun astiaan, sen päälle laitetaan kermaan sekoitettua juustoa ja annetaan paistua uunissa. Pihvit viipaloidaan ja tarjotaan parsakaalin kera.