



Pihvit maustekastikkeessa

Aineet: 4 isoa murean sisäpaistin viipaletta
iso nippu persiljaa
laakerinlehti
iso sipuli
pala palsternakkaa
1 rkl kaprista
½ kkp öljyä
1 kkp mietoa lihalientä
suolaa
pippuria

Valmistus: Lihanviipaleet paistetaan nopeasti kuumassa öljyssä. Lisätään kupillinen lihalientä, hienoksi hakattu persilja, laakerinlehti, silputtu sipuli ja suikaloitu palsternakka. Suolataan ja pippuroidaan sekä haudutetaan kannen alla puolisen tuntia. Tarpeen mukaan lisätään vielä liemitilkka. Ennen tarjoamista lisätään murskattu kapis ja ruoka saa vielä kertaalleen kiehahtaa. Laakerinlehti poistetaan. Kastiketta tulee olla vähän, mutta sen on oltava paksuhkoa.

www.superkokki.com