



## Ulkofilepihvit

Aineet: 4 kpl naudan ulkofileetä  
2 sipulia  
1 rkl voita  
1 rkl öljyä  
suolaa  
1 tl tummaa sokeria  
rosee- ja valkopippuria  
Kastike:  
1 rkl voita  
1 rkl öljyä  
2 rkl vehnä jauhoja  
1 sipuli  
2 dl vettä  
2 dl valkoviiniä  
1 rkl sinappia  
suolaa, valkopippuria  
1 dl kevytkermää

Valmistus: Nuiji pihvit kevyesti. Viipaloi sipulit ja pane hetkeksi marinoitumaan öljy pippuriseokseen. Tee sillä aikaa kastike. Kuumenna öljy ja voi ja ruskista seoksessa jauhot. Lisää silputtu sipuli ja anna sen kevyesti kiehahtaa jauhoseoksen kanssa. Lisää kuuma vesi ja sekoita kastike. Lisää valkoviini ja sinappi. Hauduta hetki. Viimeistele kermalla ja maista suola. Pane kastike lämpimään kulhoon ja huuhtelee pannu. Kuumenna uudestaan, lisää voi ja öljy ja paista pihvit molemmin puolin mausteineen. Lisää suola ja lopuksi sipulit sekä sokeri, anna hetki hautua. Tarjoa pihvit sipulirenkaiden ja kastikkeen kanssa.