



Rosepippuripihvit

Aineet: 4 viipaletta (noin 600 g) hyvin raakakypsyyttä nautan ulkofileetä
margariinia
mustapippurirouhetta
1/2 tl suolaa
Kastike:
3 dl vettä
1/2 dl punaviiniä
2 rkl vehnä jauhoja
2 tl soijakastiketta
1/2 tl paprikajauhetta
1/4 tl suolaa
2 tl rosepippureita

Valmistus: Ota pihvit huoneen lämpöön noin puoli tuntia ennen ruoanvalmistusta. Nuiji pihvejä muovin välissä halutessasi ne ohuemmaksi. Kuumenna valurautapannu ja sulata siinä rasva. Paista kuumassa pannussa kaksi pihviä kerrallaan. Käännä pihvit, kun pinta pisaroi. Mausta ruskistunut pinta pippurilla ja suolalla. Paistamisaika 2-3 minuuttia puoleltaan. Siirrä pihvit vadille ja peitä foliolla. Sekoita kastiketta varten keskenään vesi, punaviini ja vehnä jauhot. Kaada seos paistinpannuun, sekoita ja anna kiehua hiljalleen 5 minuuttia. Mausta kastike soijalla, paprikajauheella ja suolalla. Sekoita joukkoon osa rosepippureista, jätä loput koristeeksi pihvien päälle. (Halutessasi varmistaa lihan mureuden voit hauduttaa pihvejä paistinpannussa kastikkeessa kastikkeen kypsymisen ajan.) Tarjoa kastike erikseen ja lisänä fillonnyttejä, rakuunalla maustettuja baby-porkkanoita sekä vihreää salaattia.