



Merimiespihvi hirvenlihasta

Aineet: 750 g hirvenpaistia
öljyä
400 g sipulia
1 rkl valkopippuria
1 rkl maustepippuria
2 laakerinlehteä
suolaa
n. 1,5 kg perunoita
vettä
olutta

Valmistus: Leikkaa liha poikkisyyhin pieniksi, sentin paksuisiksi pihveiksi. Nuiji pihvit ja ruskista ne kuumalla pannulla. Jos liha on sitkeää, hauduta pihvejä kuumalla pannulla puolisen tuntia. Ruskista viipaloidut sipulit. Kuori ja viipaloi perunat. Lado korkeaan uunivuokaan kerroksittain puolet perunoista, ruskistetut pihvit ja sipulit, päälle mausteet ja lopuksi taas perunaviipaleet. Kaada päälle samassa suhteessa vettä ja olutta niin, että perunat juuri peittyvät. Hauduta ruoka kypsäksi 180-asteisessa uunissa reilu tunti. Tarjoa lisäkkeeksi suolakurkkua ja tuoretta leipää.

www.superkokki.com