



Possupihvit Valkosipuliperunoilla - Sirkka-Liisa Anttila

Aineet: Possupihviin:
300 g possun ulkofileettä
100 g Sinihomejuustoa
3 Ananasrengasta
mustapippuria
Valkosipuliperunoihin:
Perunoita
2-3 valkosipulinkynttä
ruokacremeä
suolaa

Valmistus: Possupihvit:

Nuiji fileet kevyesti ja hiero pippuria niiden pintaan.

Paista 2-3 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes fileet ovat kypsiä. Kuumenna pannulla myös ananasrenkaat.

Rakenna pihvit niin että sinihomejuusto tulee kahden pihvin väliin ja ananasrengas päälle.

Valkosipuliperunat:

Leikkaa kuoritut perunat viipaleiksi ja lada ne vuokaan. Ripottele pinnalle suolaa ja hienonnetut valkosipulit.

Lisää kermaa perunoiden pintaan asti.

Paista 200 - 225 asteessa n. 1 tunti. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.