

parhaat kaverit



Pippuripihvi

- 4 *naudan ulkofileepihviä*
- 2 *salottisipulia tai purjon valkoinen osa*
- 4 *valkosipulin kynttä*
- 1 *chili*
- 2 rkl *voita*
- 2 rkl *oliiviöljyä*
- 1-2 rkl *kokonaisia viherpippureita*
- 1-2 rkl *kokonaisia roseepippureita*
- mustapippuria ja suolaa myllystä*
- 2 rkl *konjakkia liekitykseen*
- 2-3 dl *ruokakermaa*
- 1 tlk *smetanaa*

Ota pihvit hyvissä ajoin lämpenemään huoneenlämpöön. Hienonna salottisipuli tai purjo hyvin hienoksi. Hienonna valkosipulin kynnet ja chili. Kuumenna 1 rkl voita ja 1 rkl öljyä hyvällä paistinpannulla ja kuullota siinä sipuleita ja chiliä hetki. Lisää kokonaiset pippurit ja kuullota, kunnes sipuli on pehmeää ja läpikuultavaa. Nosta seos syrjään.

Kuumenna pannussa loput voista ja öljystä hyvin kuumaksi ja paista siinä pihvit kauniin ruskeiksi molemmin puolin. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Lisää sipuli-pippuriseos pannulle ja kuumenna. Kaada konjakkia pannuun ja sytytä palamaan. Lisää pannuun kerma ja smetana, kun liekit ovat hiipuneet. Keitä hyvällä lämmöllä hetki niin, että kerma kiehuu vähän kasaan ja kastike sakenee. Tarkista maku ja tarjoa heti.



LINDEMANS BIN 50 SHIRAZ

Tuoksu on runsas, mausteinen, täyteläisen hedelmäinen ja siinä on häivähdys kirsikaa, kanelia ja tammea. Maku on täyteläinen, voimakas, hedelmäinen, roteva ja tasapainoinen.

Hinta 8,99 €, Alkon nro 006152



ALTIA
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 452 0710
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18