



## Porsaan fileepihvejä, perunoita & kermakastiketta



Porsaan fileepihveistä valmistuu maukas ruoka, nopea kermakastike kruunaa annoksen.

1 PKT PINTAMAUSTETTUJA PORSAAAN  
FILEEPIHVEJÄ  
ÖLJYÄ PAISTAMISEEN  
RIPAUS SUOLAA  
RIPAUS MUSTAPIPPURIA  
1 PRK RUOKAKERMAA  
1 RKL SINAPPIA  
1 RKL SOJAKASTIKETTA

### Lisäksi:

N. 600 G PERUNOITA  
1 PARSAKAALI  
½ NIPPU KEVÄTSIPULIA  
½ RUUKKU PERSILJAA  
½ SITRUUNAN MEHU  
1 RKL VOITA  
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA

1.

Laita vesi kiehumaan perunoita ja parsakaalia varten. Pese perunat tarvittaessa juuresharjalla ja lohko pienemmiksi. Leikkaa parsakaali nupuiksi, leikkaa myös varsi suikaleiksi. Keitä perunat kypsäksi suolalla maustetussa vedessä, lisää parsakaalit sekaan juuri ennen kuin perunat ovat kypsiä.

2.

Suikaloi kevätsipuli ja hienonna persilja.

3.

Paista perunoiden kypsessä pihvit. Kuumenna iso paistinpannu kuumaksi. Lisää pannulle tilkka öljyä ja paista porsaan pihvejä molemmin puolin noin 3 minuuttia. Paista pihvit tarvittaessa kahdessa erässä, jotta ne mahtuvat kunnolla pannulle.

4.

Kun pihvit on paistettu lisää niiden joukkoon pannulle kerma, sinappi ja soija. Kuumenna seos kiehuväksi ja pidä lämpimänä.

5.

Valuta kypsät perunat ja parsakaalit. Lisää kasvien joukkoon kevätsipuli, persilja, sitruunan mehu, voi ja mausta suolalla sekä mustapippurilla.

6.

Tarjoa porsaan pihvit perunoiden, parsakaalien ja kermakastikkeen kanssa.



40min.

Vinkki! Voitte myös grillata porsaan pihvit.