



## Porsaan lehtipihvit gremolatalla ja kukkakaaligratiini

4 HENKEÄ



Klassikko kukkakaaligratiini tarjotaan lehtipihvien ja raiikkaan gremolatan kanssa.

2 PKT PORSAA LEHTIPIHVEJÄ  
2 TL RYPSIÖLJYÄ  
¼ TL SUOLAA  
½ TL MUSTAPIPPURIA

### Kukkakaaligratiini:

N. 1 KG KUKKAKAALIA  
1 PRK RUOKAKERMAA  
RIPAUS PAPRIKAJAUHETTA  
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA  
1 PSS JUUSTORAASTETTA

### Gremolata:

1 SITRUUNAN KUORI  
½ SITRUUNAN MEHU  
1 VALKOSIPULINKYNSI  
RIPAUS SUOLAA  
1 RUUKKU PERSILJAA  
2 RKL OLIIVIÖLJYÄ

1.

Kuumenna uuni 225 asteeseen. Laita vesi kiehumaan. Voitele uunivuoka kevyesti öljyllä. Huuhtelee kukkakaali ja leikkaa nuput irti varresta, viipaloi rohkeasti myös varret sekä lehdet. Keitä nuput, varret ja lehdet suolalla maustetussa vedessä noin 3 minuuttia. Valuta ja kumoa voideltuun uunivuokaan.

2.

Mausta kukkakaali paprikajauheella, suolalla ja mustapippurilla. Kaada sekaan ruokakerma ja juustoraaste. Sekoita ja paista uunissa noin 20 minuuttia.

3.

Valmista gremolata. Hienonna valkosipulinkynsi ja persilja. Pese sitruuna ja raasta sen kuori kulhoo sekaan, purista myös sitruunan mehu. Lisää vielä oliiviöljy ja ripaus suolaa. Sekoita ja jätä maustumaan.

4.

Kuumenna paistinpannu kuumaksi. Lisää öljy ja paista pihvejä kuumalla pannulla molemmin puolin noin 1 minuutti. Mausta pihvit suolalla ja mustapippurilla.

5.

Tarjoa pihvit gremolatan ja kukkakaaligratiinin kanssa.



50min.