***PIPPURIPIHVIT 100:LLE***

**12 KG VÄHÄRASVAISTA NAUDAN JAUHELIHAA**

**1-2 DL ROUHITTUA MUSTAPIPPURIA**

**1-2 DL ROUHITTUA VALKOPIPPURIA**

**1DL SUOLAA**

-SEKOITA AINEET YLEISKONEELLA SEKAISIN

-LEIVO PÖTKÖJÄ

-TEE NOIN 120 G PIHVEJÄ

-KUUMENNA UUNI 250 C.

-LAITA GN-VUOKAAN ÖLJYÄ JA KUUMENNA VUOKA

-LADO PIHVIT TIIVIISTI VUOKAAN JA PAISTA NOPEASTI UUNISSA, OTA PIHVIT POIS, LISÄÄ VÄHÄN VETTÄ VUOKAAN

-KAADA PAISTOLIEMI KATTILAAN -MAISTA

-LISÄÄ TARVITTAESSA MUSTA- JA VALKOPIPPURIA SEKÄ TOMAATTIPYRETTÄ (1DL/1LTR) JA SUOLAA.

-KIEHAUTA

-KAADA PÄÄLLE KERMAA JA KEITÄ VÄHÄN KOKOON

-KAADA KASTIKE PIHVIEN PÄÄLLE JA TARJOA UUNIPERUNOIDEN JA VIHREÄN SALAATIN KERA.