

Tämänkin reseptin tarjoaa:

[Mokklapu.com](http://Mokklapu.com)

### Porsaan ulkofileepihvit vihannespedillä (4:lle)

- \* Porsaan ulkofileepihvit
- \* Paistetut kasvikset
- \* Lohkoperunat
- \* Maustevoi



#### Näitä tarvitset:

600 g	Porsaan ulkofileetä
400 g	kasviksia (esim. Paprikaa, munakoisoa, kesäkurpitsaa, sipulia..)
n. 600 g	perunoita (kiinteää lajiketta)
100 g	voita tai margariinia
	öljyä
	suolaa, mausteita, yrttejä

#### Valmistus:

- Pese perunat ja kuori ne tai tee maalaisperunat jättämällä kuori päälle. Laita perunat muovipussiin tai astiaan ja sekoita päälle öljyä, lempimausteita ja suolaa. Anna maustua n. tunnin ajan. Tee maustevoi: sekoita pehmeään voihin tai margariiniin mausteita (esim. grillimaustetta, paprikajauhetta, valkosipulia) ja/tai yrttejä (persiljaa, ruohosipulia..). Laita kylmään odottamaan tarjoilua. Leikkaa lihat samankokoisiksi paloiksi ja nuiji niitä hieman ohuemmiksi. Marinoi halutessasi. Pilko kasvikset.

#### Kypsennys:

Perunat voi kypsentää hyvin esim. uunissa, muurikalla, paistin pannulla tai uunin kiukaalla foliossa. Varaa aikaa uunissa kypsentämiseen n. ½ tuntia, paistamiseen n. 20 minuuttia tai kiukaalla n. 30-40 min. Tarkkaile perunoita kypsentämisen aikana, koska kypsennysajat vaihtelevat tapauskohtaisesti. Lihat on hyvä kypsentää grillaamalla, paistinpannalla tai muurikalla. Lihat kypsyvät n. 5 minuuttia/puoli. Kasvikset voit kypsentää halutessasi paistamalla, hauduttamalla tai keittämällä. Kun kaikki ainekset ovat valmiit, kokoa ne lautasille tai tarjoilu astiaan ja laita halutessasi lihojen päälle maustevoja. Tarjoile heti ja nauti hyvässä seurassa. Ruokajuomaksi kesäisiä virvokkeita.