

PIPPURIPIHVI JA AURA-VOI

2 (à 200g) mureaa pihviä naudan ulko- tai sisäfileestä
Valio-meijerivoita
rouhittuja musta-, valko- ja rosépippureita

Aura-voi:

200 g Valio-meijerivoita
1 pussi (150 g) Aura murua
(1-2 valkosipulin kynttä)
1 dl hienonnettua persiljaa tai jotakin
tuoretta yrttiä, esim. korianteria tai basilikaa

Valmista Aura-voi etukäteen. Ota voi ja Aura huoneenlämpöön. Kun voi on sopivan pehmeää, sekoita siihen Aura ja halutessasi puristettua valkosipulia sekä hienonnettua persiljaa tai yrttiä. Ota voipaperipala ja muotoile sille Aura-voi tangoksi. Kääri rullaksi ja pane jääkaappiin kovettumaan. Leikkaa kovettuneesta tangosta aina tarvitsemasi määrä nappeja ja pakasta loppu tanko ilmatiiviisti pakattuna. Tangosta on helppo leikata tarvittaessa nappeja.

Ota pihvit jääkaapista ajoissa, että liha ehtii lämmetä huoneenlämpöiseksi ennen paistamista. Kuumenna pannulla voita, kunnes se alkaa kuplia ja hieman ruskistua. Nosta pihvit pannulle ja anna paistua kummaltakin puolelta noin 3-5 minuuttia haluamastasi kypsyyssasteesta riippuen. Sisältä punaisen pihvin paistamiseen menee vähemmän aikaa. Mausta valmiit pihvit suolaripauksella ja morttelissa murskatulla pippurirouheella. Laita pihveille kruunuksi 1-2 Aura-voinappia.

